

Kød er meget mere end pølser og kødsovs

28. september 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 745 ord, Id: e4026ccb

Værsgo' og spis.

Frikadeller, kødsovs og pølser - det er noget af det, de fleste danskere **spiser** til aftensmad, og for mange handler for det om at få **kød**. **Kødet** giver fylde, og mange føler sig kun rigtigt mætte, når de har spist **kød**.

I hverdagen laver de fleste mad på under en halv time, og det giver sine begrænsninger.

Hakket **kød** og små stykker pandestegt **kød** er hurtig mad, og **kødet** fra industrifremstillede dyr er billigt. Selv med en god økonomi vælger flertallet **kød** fremfor fisk og frisk grønt ud fra prisen uden hensyn til f. eks. dyrevelfærd, økologi og spisekvalitet, der koster lidt mere.

Hos supermarkedets slagterafdelings slagter eller de lokale butiksslagtere kan man få råd om, hvordan man skal tilberede nogle af de mange forskellige udskæringer der er på et helt dyr. Nogle fås kun op til weekenden som f. eks. steg og bryst.

Mere end 60 pct. af oksekød i supermarkederne er hakket, og i mange discountsupermarkeder er der stort set ikke andet i kølemontren de første dage i ugen.

Det er trist at tænke på de mange forskellige strukturer og smage i de udskæringer, der blot hakkes op, fordi for mange ikke ved, hvad man skal gøre med dem.

De seneste uger har debatten om de nye officielle kostråd buldret frem. Der er mange relevante kritikpunkter som f. eks.

fravær af nydelse, og at der ikke står noget om, at vi skal lære at lave mad og bruge lokale råvarer i sæson. Anbefalingen af indtaget af **kød** er sat ned til 500 g **kød** med max. 10 pct. fedt til en hel uge. Det er f. eks.

noget i retning af en kotelet, et par pølser, en burger, en rullepølsemad, en pizza med skinkedrys og lidt bacon til f. eks. en søndagsbrunch. Anbefalingerne betyder, at der skal være flere dage med fisk og grøntsager. Ideen er ikke dårlig, men hvor mange har mulighed for at leve op til anbefalinger, der er så langt fra hverdagen med hurtigt og rigeligt **kød**? Hele bøtten bør vendes. Alle skal lære at lave mad af gode lokale råvarer i sæson og spise mindre og bedre **kød** fra alle dele af et slagtet dyr.



Mon en schnitzel er old school eller noget, man bare har kørt ned på en rasteplads i transit igennem Tyskland til himmelstrøg med finere madkultur, ved jeg ikke. En god schnitzel har en plads i mit hjerte, og det har retter med hjerte også.

Wok med hjerte, kål, squash og sojasovs - fire personer

500 g kalvehjerte 2 spsk. olie 1 spidskål eller savojkål 2 porrer 1 squash 2 fed hvidløg 1 lille rød chili saft af 1 citron 1 dl shoyu tamari - soja sovs 1 lille potte eller bundt koriander eller andre friske krydderurter Tilbehør: ris Kog ris.

Skyl hjertet i koldt vand og skær det ud i strimler som tykke tændstikker. Dup dem med køkkenrulle, til de er tørre.

Snit grøntsagerne i tynde strimler på størrelse med hjertestrimlerne.

Varm en wok, stegegryde eller dyb pande godt op. Tilsæt olie og steg hjerte 2-3 minutter under omrøring. Tag det derefter op og læg det på en ren tallerken.

Hæld 1 spsk. olie i wokken og svits knust hvidløg og fint hakket chili et par minutter. Skru op til god varme og lynsteg grøntsagerne under omrøring 3-4 minutter.

Vend det stegte hjerte, tamari sojasovs og citronsaft i wokken. Varm det igennem meget kort tid - ca. 30 sekunder og smag til med salt og peber. Drys med koriander eller andre krydderurter. Skal **spises** helt frisklavet med ris.

Wienerschnitzel med grøntsager - fire personer

4 kalveschnitzler, evt. skinkeschnitzler 1 spsk. hvedemel salt og friskkværnet peber 1 æg ca. 1 dl rasp ca. 50 g smør til stegning Tilbehør: 4 skiver citron, 8 benfri sild eller saltede ansjoser, 4 tsk. kapers og ca. 2 spsk. revet peberrod Grøntsager: F. eks. 1 blomkålshoved og 1 bundt gulerødder Tilbehør: brasede eller råstegte kartofler Drys: hakket persille Læg hver schnitzel i en stor madplastikpose og bank den flad med en kødhammer.

Vend hver schnitzel i mel krydret med salt og peber på begge sider. Vend derefter i pisket æg og til sidst i rasp.

Læg schnitzlerne direkte på en varm pande med smør. Brun dem på begge sider. Steg dem færdige 3-4 minutter på hver side ved middelvarme, så de bliver svagt rosa. Anvend to pander.

Kom citronskive med benfri sild, kapers, revet peberrod og hakket persille på toppen.

Nyd schnitzler med nykogte grøntsager og stegte kartofler.

modernetider@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Råt kød på mange måder

13. april 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 675 ord, Id: e3bf14a1

Værs'go' og spis.

Et par spisesteder i København med god tatar på menuen: Manfreds og vin, manfreds. dk Aamanns deli og take-away, aamanns. dk Lumskebugten, lumskebugten. dk Schønnemann, restaurantschonnemann. dk Mêleé, melee. dk Gustavs Bistro, gustavsbistro. dk



Tatar af friskt fint hakket eller skrabet okse-eller kalvekød er en klassiker i mange køkkener og herhjemme et kendt stykke smørrebrød. Navnet stammer fra en historie om, at tatarer spiste rå **kød**, der var mørnet under sadlen ved ridning.

Det klassiske stykke smørrebrød bøv tatar, tatarmad eller løvemad er en rå bøv formet som en firkant på et stykke smørsmurt rugbrød. Hertil rå æggeblomme, løg, kapers, høvlet peberrod, pickles evt. salat og krydderurter som karse eller persille.

En variant er ristet tatar, der laves som en pariserbøv, hvor en iskold tatarbøv kommer på et stykke hvedebrød og steges ved hård varme i smør, så **kødet** stadig er rødt inden i. Hertil samme tilbehør som til en tatarmad evt. suppleret med syltede rødbeder og agurker.

Rørt tatar

En fransk bistroklassiker er steak tatar eller rørt tatar. Her blandes frisk stærk evt. grov dijonsennep med fint hakkede cornichoner, kapers, skalotteløg og æggeblomme, friskkværnet peber samt evt. lidt ekstra jomfruolivenolie, frisk hakket estragon, revet peberrod, hakkede saltede ansjoser eller en sjat cognac. Denne blanding røres sammen med koldt friskhakket oksekød og serveres ofte med pommes frites eller sprøde grønne salater som f. eks. frissésalat og fransk baguette eller surdejsbrød. En ristet udgave som vores ristet tatar hedder på fransk tartare aller-retour. I amerikanske udgaver af rørt tatar tilsættes ofte tabasco og Worcestershire sauce.

Tatar er god til forret, frokost eller natmad.

De seneste år har klassikerne været under kærlig kulinarisk behandling på restauranter og andre spisesteder, der med **kød** af høj kvalitet laver nye udgaver. Gode klassiske frokostrestauranter holder traditionen i hævd og laver en stribe varianter, f. eks. hav og land-kombinationer: tatar med rejer eller muslinger, røget laks, stenbiderrogn eller østers. Eller pocheret æg, spejlæg, tørret æggeblomme eller vagtelæg i stedet for en rå æggeblomme. Flere bistroer i København som Mêlée og Gustavs Bistro har rigtig gode franske udgaver af rørt tatar med f. eks. vilde urter.

Et par nye klassikere eller signaturretter har tilføjet noget sprødt. Det ene er Adam Aamanns tatar af jersey-okse rørt med fransk grov sennep lagt på rugbrød og herpå stykker af cornichoner, kapers, lidt æggecreme/ mayonnaise, estragon, lidt skalotteløg og sprøde kartoffelchips på toppen.

Den anden er Manfred og Vins groft hakkede kolde tatar af økologisk oksekød, blandet med lidt god æggesennepscreme (mayonnaise på olivenolie) og små stykker sprødt rugbrød og hertil kraftigt smagende karse/ brøndkarse. Den kan nydes med et glas naturvin f. esk. deres rosé Mystère fra Michel Guignier - det spiller godt.

Råt **kød** til tatar

Kødet til tatar skæres af magre udskæringer og store muskler som inderlår fra køllen (bagbenet). **Kødet** afpudses fuldstændigt for sener og skal findeles så tæt på spisetidspunktet som muligt. Andet hakket **kød** kommer fra andre og mindre udskæringer hvor risikoen for forurening er stor og **kødet** skal derfor gennemsteges. Gravide, små børn og svagelige personer skal undlade at spise rå **kød**.

modernetider@information.dk

Fakta: Tatar med avocado - et stykke mad

75-100 g friskhakket eller skrabet tatar kød af kalv eller okse 1 skive rugbrød med smør 1 lille moden avocado 1 tsk. grov dijonsennep 1 rødbede (kogt eller bagt) 1 tsk. vineddike 1 tsk. ekstra jomfruolivenolie 1 lille rødløg 1 stor håndfuld brøndkarse eller vårsalat Drys: knust sort peber og flagesalt Smør en brødske.

Bland **kødet** med små stykker avocado og sennep. Form til en bøf og læg den på brødet.

Bland stykker af rødbede med eddike og olie. Drys med løgringe, anret med salat og krydr med salt og peber.

Rørt tatar - til to personer

150-200 g friskt magert koldt oksekød 3-4 spsk. god mayonnaise rørt med olivenolie 1 spsk. grov dijonsennep 1-2 spsk. fint hakket skalotteløg evt. 4-5 blade frisk estragon 2 skiver dag gammelt hvedebrød 2 spsk. smør 2-3 håndfulde brøndkarse eller rucola salt og friskkværnet peber Rør mayonnaise og sennep sammen med fint hakket løg og evt. hakket estragon.

Rist brødet i smør.

Hak **kødet** groft med en skarp kniv eller med en kødhakker med grove huller eller bed slagteren om at hakke **kødet**. Rør sammen med mayonnaise-blandingen Form til to bøffer og anret med brøndkarse eller rucola og smørret brød.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Værs'go' og spis:... herefter kan de spises, fryses, steges eller røges...

Pølser kan være fyldt med fars af indmad, fedt, blod, småkød eller pillekød fra både ko, lam, vildt, and, kylling... Pølser kan være lavet af næsten alle dele af et dyr. Fisk og skaldyr indgår også i visse typer pølser.

Pølsemakerhåndværket er mangfoldigt og findes i hele verden. Pølsernes indhold afhænger af, hvad der er tilgængeligt lokalt og i et historisk perspektiv 'tager man, hvad man har'.



Til de proteinholdige ingredienser i farsen som **kød** og blod røres i varierende grad stivelsesholdige ingredienser som gryn, mel og kogte kartofler, ris eller rodfrugter.

Dertil kommer urter, krydderier og smagfulde væsker. En del pølser er konserverede, saltede, røgede, tørrede eller fermenterede (gærede) og kombinationer af disse metoder. Og så kan pølser **spises** rå, kogte eller stegte.

På et Slow Food-møde i Röros i Norge i sidste uge hørte jeg madhistoriker Helge Christie fortælle om den lokale 'surpølse'.

Röros ligger ca. 600 meter over havet og tæt på den svenske grænse. Der er mange rener og meget kvæg, der giver godt **kød** og af mælken laves mejeriprodukter af høj kvalitet. Surpølse findes også på den svenske side af grænsen, hvor den har flere navne som f. eks. isterband. Det er en stegt pølse med sprødt skind og blødt fyld lavet af en byggrød, mælk eller eddike, fedt f. eks. fra får og det **kød**, man nu har.

Kødet kan være pillekød fra f. eks. hoved og det kan være flere typer **kød** - kalv, ko, får, ren og indmad. Den rå pølse hænges op på pinde og tørrer i op til 14 dage til den er sur nok. Derved gennemgår den en fermenteringsproces, der gør den sur og velsmagende. Surpølse har været rustik og næringsrig hverdagsmad, som også Emil fra Lønneberg voksede op med. Til den, jeg var så heldig at smage, var der kogt kålrabi, kartofler og fladbrød. Det var godt.

Gå selv i gang

I en verden, hvor de færreste pølser er gode nok og fyldt med kedelige fyld-og tilsætningsstoffer, fik jeg endnu mere lyst til at få styr på pølsemakeriet. Der er lige netop udkommet en fin bog af Steen Larsen om, hvordan man laver pølser i eget køkken.

Her er visuelle trin for trin-guider og opskrifter der gør det enkelt at lave pølser selv. Som alt håndværk er pølsemakeriet noget der kan forfines. Her er en opskrift fra Pølsebogen, der er til at gå til. Og så ved man hvad der er i dem.

Først lidt fra bogen om at lave sine egne pølser: Tarm købes i en saltlage. Tarmen udvandes inden brug. Læg 2,5 m tarm i lunkent vand i 10 min. og skyl den derefter grundigt. Rør farsen godt og sæt den i køleskabet, inden den skal bruges.

Pres pølsehornet igennem toppen af sprøjteposen, og sørg for, at den er presset helt i bund. Kræng hele tarmen op omkring det fugtige pølsehorn. Sørg for at holde tarmen fugtig hele tiden.

Pres farsen ud i tarmen og sno tarmen rundt med passende mellemrum, så der bliver en række pølser. Pres ikke for meget fars i tarmen, da pølsen så kan sprække under videre tilberedning. Alternativt laves en lang pølse, som til slut drejes eller bindes med stegegarn i passende pølselængder.

Kom pølserne i en gryde med koldt vand, så de lige er dækkede. Tilsæt 1 spsk.

salt. Kog langsomt op, og lad pølserne simre lige under kogepunktet ca. 10 min. Skyl dem i koldt vand og tør dem. Herefter kan de frys, **spises**, steges eller røges.

Hak fennikel, rødløg og hvidløg og bland det i **kødet**. Kør det en gang igennem en kødhakker med den store hulskive.

Rist peber og fennikelfrø et kort øjeblik på en tør pande og stød dem i en morter Bland **kødet** grundigt med peber og fennikelfrø, rør mel og bouillon i farsen.

Sæt den i køleskabet. Steg en frikadelle af farsen og smag om farsen er godt krydret. Er pølsen for tør kan den tilsættes 150 hakket røget bacon eller 1/2 dl olivenolie. Fyld tarmen som beskrevet ovenfor.

modernetider@information.dk

Fakta: Fennikelpølse Ca. 20 pølser ca. 12 cm

Svinetarm 1 kg hakket oksekød 300 g fennikel 2 rødløg 3 fed hvidløg 1 spsk. hel peber 1 spsk. fennikelfrø 3/4 spsk. salt 2 spsk. kartoffelmel 1 dl grøntsagsbouillon.

Litteratur

Helge Christie: Surpølse. Mathistorie fra Nord Østerdalen - Røros, Sverige, Italia og Thailand. 128 sider., 350 Nkr.

Arbeidets Rett Steen Larsen: Pølsebogen. 48 sider.

100 kr. www.vingefang.dk.

- Granola by night. Efter skuffelserne med anonyme indslag, manglende smagsbalancer og kraftløse præstationer er pariserbøffen en positiv overraskelse. Men det er for lidt til at redde aftenen. Foto: Jon Nordstrøm/ Scanpix

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Værs'go' og spis: Pluk af maden fra skabe og skuffer

📅 5. januar 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 732 ord, Id: e397e6f9

Efter sammenkomsterne de seneste uger kommer oprydningen, og det er fint at få styr på skabe og skuffer. Årets første dage i køkkenregionerne handler om brug af rester.

Henter billede...

I husholdning gælder det om at få det bedste ud af sine ressourcer.

Det er lidt svært at skrive om restemad generelt, da vores køkkenliv er så forskellige.

Nogle køber færdiglavet mad til f. eks.

nytårsmiddagen, og så er der sjældent andet tilovers end en stump, der er lige til at spise dagen efter og ikke kræver stor kreativitet eller forarbejdning. Husholdninger, der selv har kokkereret til højtiden, kan have meget forskelligt tilovers: et halvt kilo kold kogt torsk, en knoldselleri, 200 g økologiske mandler og meget andet, der skal bruges til gode retter, inden råvarerne bliver triste.

Vores formødre udi husholdningskunsten har været mestre i ikke at lade en krumme gå til spilde. De fleste i dag kender til retter, der bygger på en gængs dansk restemads tradition, såsom hønsesalat, biksemad, øllebrød m. m. En af de gamle gode lokale resteretter er

gået i glemmebogen: plukfisk eller pluktorsk. Jeg tror, at det er, fordi vi sjældent har en stor fisk i huset og derfra fisk tilovers. At plukke fra fisk, **kød** og ister fra indmad er blot at pille noget fra, så det er mere eller mindre findelt. I dag vil vi nok bruge plukfisk i en salat eller en æggecake. Her er en opdateret udgave af en historisk varm ret med plukfisk, jordkokker, krydderurter og ost, der mætter.

Det er en enkel ret, man bliver mæt af, skal slappe af ved og nyde.

Andre ideer til at plukke fra køkkenskabene i denne mørke tid er at få brugt rester af ande- eller gåsefedt til grove grøntsager og kartofler og nødder til kålsalat.

Plukfisk med jordkokker og krydderurter (4 personer)

250 g kold kogt hvid fisk, torsk, sej, e. l.

350 g kartofler, evt. kogte 2-3 gulerødder 300 g jordkokker 25 g smør 40 g hvedemel 7,5 dl sødmælk 1 tsk. fintrevet citronskal Fintrevet muskatnød eller allehånde Salt og friskkværnet peber 3-4 spsk. hakket bredbladet persille 2-3 spsk. fint klippet purløg Smør eller olie til fad 50 g friskrevet parmesanost eller anden fast lagret ost Tilbehør: f. eks. ørredrogn, dild, salat, brød og evt. champagne eller øl Hvis fisken eller kartoflerne ikke er kogt, er der råd. Sæt en gryde over med vand. Skræl kartofler, gulerødder og jordkokker. Skær i skiver. Kog kartoflerne ca. 8 min. Tilsæt gulerødderne og kog 4 min. mere. Til sidst koges jordkokkerne med i 3 min. Hæld kogevandet fra. Kogte rester af grøntsager skal ikke koges.

Smelt smør i en gryde og pisk hvedemel i gradvist. Lad blandingen koge 3-4 minutter under omrøring. Krydr med citronskal, muskatnød eller allehånde, salt og peber.

Er fisken rå, så læg den i den varme sovs et par minutter. Bland sovsen med fisk, hakkede og klippede krydderurter og de kogte grøntsager.

Hæld blandingen i et smurt ovnfast fad og dæk det til evt. med bagepapir. Sæt det i en 200 grader varm ovn og bag ca. 10 min.

Drys med ost og bag til retten er gennemvarm.

Spis evt. med forskelligt tilbehør.

Grøntsager stegt i ' pluk-fedt' - tilbehør til en kotelet eller ristet rugbrød (3-4 personer)

4-5 spsk. ande-, svine-eller gåsefedt, eller evt. olie 2 løg 1 lille savojkål 4-5 majroer Salt og friskkværnet peber 2-3 spsk. bredbladet persille og evt. lidt estragon F. eks. 2

nakkekoteletter eller 3-4 smilende æg og 3-4 skiver groft rugbrød Pil løg og skær dem i skiver. Snit kålen i strimler. Skræl majroerne og skær dem i tynde både.

Varm fedt i tykbundet gryde. Steg grøntsagerne ved høj varme under omrøring, så de bliver både møre og får en tilpas sprødhed.

Krydr med salt og peber, tilsæt hakket persille og evt. estragon. **Spis** grøntsagerne varme til en stegt kotelet eller smilende æg og ristet rugbrød.

Sprød granola

1 dl neutralt smagende olie 150 g honning 500 g grovvalsedede havregryn 75 g kokosmel 225 g frø/ kerner f. eks. blanding af sesamfrø, birkes m. m.

1 dl rosiner eller hakkede tørrede svesker Varm olie og honning i en rummelig gryde.

Bland resten af ingredienserne (uden frugt) i og varm det igennem.

Fordel blandingen på et stykke bagepapir på en bageplade. Læg et stykke bagepapir over, og bag ca. 30 min. ved 175 grader.

Rør et par gange undervejs i granolaen, der skal være gylden. Tilsæt derefter tørret frugt.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Værs'go' og spis: Sæt flere slags fisk og skaldyr til livs

Man skal ikke nøjes med at spise rødspætter, torsk og laks, selv om de alle kan være fine **spiser**. Vandet omkring os er fyldt med en mangfoldighed af spiselige fisk og skaldyr, der er vidunderlige at sætte til livs.



Mange holder igen med at kaste sig ud i de mange muligheder og forklarer det med, at det både er for besværligt og dyrt at spise fisk og skaldyr - men ingen af delene behøver at passe. Der er mange enkle måder at variere sit fiskesperi ud over de traditionelle stegte fiske- og sildefileter, fiskefrikadeller og kogt torsk med det hele, som alle er vidunderlige retter. Og fisk fås i alle prisklasser fra gode billige sild til luksusfisk som helleflynder, som kan sammenlignes med kobekød. Andre udsøgte delikatesser er pighvar, søtunge og rokkevinge, der kan sammenlignes med kalvemørbrad, som man ikke **spiser** hver dag. Laks kan være stort i udsøgt kvalitet, men fås oftest i en kvalitet, der kan betegnes som havets burkylling, ligesom en del andre fisk og skaldyr der er industrielt producerede. I velassorterede fiskehandlere er der ofte flotte og lidt anderledes fisk i forskellige størrelser og farver. Fisk er vilde dyr, der følger naturens årstider, og det betyder, at fisk, som er fanget på forskellige tidspunkter af året, ikke smager ens. Hele året rundt er der i forskellige sæsoner billigere fisk som sild, skrubber, makrel, hornfisk, blåmuslinger og fisk i mellempriksen som rødfisk, multe, gedde og fjæsing. Allerede i denne lille håndfuld er der stor forskel på smag, **kødets** struktur, skindets tykkelse osv. Den simpleste måde at lave fisk på er at ovnbage den enten hel eller i fileter. Dernæst er stegning på skind godt for mange fisk, men kræver en god slip-letpande eller rigeligt fedtstof. Tilbehør til fisk kan gå i mange retninger. Tænk på den kogte torsk med det hele: Det er både sennep, peberrod, syltede rødbeder osv. En ovnbagt eller kogt fisk med hollandaise giver plads til sarte fine smage som dampede urter, krydderurter og østers. De er i sæson lige nu og det er nytårsmad, så her er et par østersretter.

Ovnbagt fisk med østers. Ca. 4 portioner

600 g f. eks. hvilling, lange eller anden torskefisk i fileter salt og friskkværnet peber 1 spsk. olivenolie eller smør 16-20 stk. østers Tilbehør: f. eks. friskrevet peberrod, lidt æbleeddike eller citronsaft, dampet spidskål eller fennikel, kartofler eller brød.

Ovnbagt fisk: Skær fisken i fire lige store og tykke stykker. Bøj evt. en tynd halespids ind under den tykkere del af fileten. Krydr med salt og peber. Bag fisken i en 175 grader varm ovn 10-15 min.

i et smurt ovnfast fad. Mærk på fisken, om den er varm og fast i midten.

Åbn østerserne: Vend den dybe skal nedad, og hold den i et viskestykke eller en klud. Før en solid østerskniv 3-4 cm ind langs indersiden af den flade skal, og skær lukkemusklen over. Lukkemusklen sidder 3/4 oppe på skallen. Lugt om østersen dufter friskt af hav -

ellers skal den kasseres. Løsn forsigtigt østersen fra lukkemusklen i den nederste skal. Fjern evt. små skaldele.

Man kan servér østerserne i skaller som tilbehør til fisken eller lægge dem på toppen af den varme bagte fisk, så de lige får en anelse varme.

Giv evt. et godt drys peberrod, æbleeddike eller citronsaft på toppen og hertil varme grønsager som f. eks. spidskål eller fennikel og kartofler eller brød.

Lune østers med persille og hollandaise. 4-6 portioner som forret, natmad eller hvorfor ikke morgenmad eller brunch?

8-12 østers Groft salt 2-3 håndfulde bredbladet persille eller spinat Hollandaisesovs med østerssaft: 100 g usaltet smør 4 æggeblommer Ca. 1 spsk. citronsaft 4 spsk. østerssaft friskkværnet peber Tilbehør: Hvedebrød Åbn østerserne (læs ovenfor). Læg dem i en si over en skål og saml saften op. Læg de nederste tomme østersskaller i et ovnfast fad med groft salt i bunden.

Sæt en gryde over med vand. Dyp skyllet persille eller spinat i vandet, lad den falde sammen og hæld i et dørslag. Knug alt vandet ud. Fordel persillen eller spinaten i østersskallerne og læg en østers i hver af dem.

Hollandaisesovs: Smelt smørret ved svag varme, så der kommer bundfald - det kaldes, at smørret klares. Pisk æggeblommerne med citronsaft og østerssaft i en skål over kogende vandbad. Hvis man er hurtig til at piske, kan det gøres over svag varme direkte på blusset. Pisk kraftigt, til æggemassen er tyk og cremet. Tag gryden fra varmen.

Hæld det smeltede smør i, først dråbevist og derefter i en tynd stråle under piskning. Brug kun det smeltede smør og ikke bundfaldet. Sovsen må ikke blive varmere end 70 grader, da den så kan skille (den bliver fnugget som røræg).

Læg en god skefuld sovs på hver østers.

Sæt det ovnfaste fad under en varm grill i ovnen, så de bliver gyldne og lune. Nyd med det samme.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Beværtet Yan's Wok

11. maj 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 19, Marie Sainabou Jeng..., 1048 ord, Id: e3c9741b

Tv-middag med roomservice. Restaurantmad fra Yan's Wok leveret til døren af Room Service fjerner opmærksomheden fra tv-skærmen.

Er levering af takeaway særligt luksuriøst? Jeg får aldrig leveret takeaway.

Selv på de absolut hårdeste dage, hvor jeg ikke har lyst til at bevæge mig uden for en dør, fortæller min samvittighed mig, at det mindste du kan gøre, er da at skrubbe ud og hente maden selv. Det betyder også at mine takeaway-middage derhjemme begrænser sig til, hvad jeg kan finde i nærområdet, og det er derfor ikke særlig varieret, og sjældent fra restaurant.

At spise takeaway er i det hele taget på mange måder den ultimative modsætning til det at gå ud at spise. Mine forventninger til oplevelsen, interaktionen med personalet på restauranten, indretningen, duftene og stemningerne.

Helhedsoplevelsen falder af gode grunde til jorden, når det bliver leveret i en pose. Det samme gør opmærksomheden om maden desværre også, og degraderingen til den brune pose kan jeg finde på at degradere yderligere til en middag foran skærmen. Det absolutte no go, hvis man ynder at dyrke den sanselige nydelse, der er i at rette opmærksomheden på, hvad man **spiser**.

Ordren er modtaget

Jeg har sat mig for at skyde min dårlige samvittighed til hjørne og forsøge at få en oplevelse ud af at spise restaurantmad derhjemme.

Først Googler jeg firmaet e-takeaway, hvis hjemmesidedesign hurtigt får mig til at tabe interessen for indholdet.



Jeg søger videre på Just-Eat, der med de mange første tilbud vist mest af alt er araberpizzariaernes ambassade. Virksomheden skal nu ellers have ros for at fange min opmærksomhed med det provokerende slogan ' Don't Cook, Just Eat'.

Jeg ender til sidst på Room Service, der markedsfører sig på at levere fra kvalitetsrestauranter.

Listen vidner om flere glimrende restauranter primært fra mellemklassen prismæssigt.

Toprestauranter finder du ikke her.

Siden er til gengæld nem og overskueligt inddelt i køkkentype og restaurant. Stamgæster kan oprette sig med login, men ønsker man som jeg en kvik-bestilling, så registrerer man sig bare med sin mail og adresse. Efter at have indtastet mit postnummer ledes jeg direkte over til restaurantens bestillingsvindue.

Her kan jeg se, om restauranten er åben og hvor lang tid der vil gå, før jeg får min middag leveret, hvis ikke jeg vælger en selvhenter.

Oplevelse i at udveksle spørgsmål og anbefalinger tjeneren og gæsten imellem går helt tabt i online-bestillingen. Der er reelt ikke særlig stor forskel på at bestille et parti kontorartikler og på at bestille sin aftenmenu her. Mailhilsnen med min kvittering lyder også tørt. ' Vedhæftet findes fakturaen for din ordre,' men nuvel, det er jo maden det skal stå sin test og mig, der har ansvaret for rammerne.

Hong Kong-køkken på 40 minutter ' Buzzzz,' ringer dørtelefonen og op flyver buddet fra Room Service og ønsker mig god fornøjelse.

Jeg har bestilt maden til at komme hurtigst muligt og 40 minutter efter bliver min bestilling leveret fra Yan's Wok på Vesterbro.

Det koster mig 79 kr. Det er hundrede år siden, jeg sidst har besøgt restauranten, og det er en fejl. Det er et af de få steder i København, der i al beskedenhed serverer kinesisk mad af høj kvalitet tro mod det autentiske Hong Kong-køkken. Buddet overrækker en brun pose, der er pakket sirligt med stabler af gennemsigtige bokse af plastik. Jeg bærer posen ind i spænding og overvejer et splitsekund, om det går an at spise dette festmåltid alene.

Jeg har ikke holdt mig tilbage med bestillingerne.

Den ene boks gemmer på pandestegte Gyoza til 80 kr., den næste på rejedumplings til 86 kr., så får jeg en med rejetoast også til 86. kr. og så et samlesæt til pandekager med aromatisk sprød and til 132 kr. Alle med forskellige saucer til at dyppe i. Jeg springer over hovedretten, og dessert er ikke muligt at bestille.

Jeg husker ellers tydeligt Yan's lækre sorte sticky rice og kokosmælk. Posen gemmer på et par engangsspisepinde, men servietter er vist glemt i skyndingen.

Og hvordan anretter man så herlighederne, så de nydes bedst muligt derhjemme og foran skærmen? Det er lidt af en umulig opgave med alle de bokse. Kunsten er at holde dem varme, men nu når Yan's Wok har ulejliget sig med maden, bør jeg så ikke anrette dem ud af boksen. Skærmen venter allerede på mig, klar med House of Cards.

Plukket og sprød and i svøb

Jeg fanger an med gyozaerne, der synes sprødstegte, men alligevel ikke helt har klaret turen fra Vesterbro pakket i plastik. De er fyldt med hakket svinekød vendt med en stor portion purløg. Dyppet i den sure sojasauce smager de helt fantastisk, og jeg sætter straks pindene på opdagelse i en af de andre pakker.

Rejedumplingerne, også kaldt dampet Har Gau, smager kun svagt af rejer, desværre nok overdøvet af sojasaucen, hvis låg er hoppet af under turen. De klæge rispapirpakker er derfor allerede dyppet og søbet.

Rejetoastene er derimod kommet frem helt perfekte, de sprødstegte stykker toastbrød i trekanter klædt med hakket rejefyld, sprøde sesamfrø og en sød chilisaucen dertil er lækre bidder.

Til middagen har jeg bestilt en øl. Der var ét valg, nemlig Kronenbourg 1664 til 25 kr.

Drikkevareudvalget til takeaway er desværre lidt pauvert. Pellegrino, Kronenbourg og Coca-Cola er ikke så æggende.

Serien passer sig selv, for min opmærksomhed er fanget. Foran mig har jeg friskskåret agurk og forårsløg i tynde stave, plukket and med stykker af gennemsprødstegt skind, små pandekager, der dog tilsyneladende ikke er hjemmelavet, og den røde hoisinsauce. Først snupper jeg en pandekage, fordeler stavene, **kødet**, doserer det sprødstegte og drypper med hoisinsauce, hvorefter jeg folder det hele sammen.

Smagene og konsistenserne fra de friske grøntsager, det salte sprøde skind, det fede **kød** og den søde sauce er en pragtdemonstration på færdighederne i Yan's køkken. Forretterne er så veltillavede med detaljer som man har svært ved at eftergøre selv.

Det er opmærksomhedskrævende mad, der løsriver mig fra den dårlige samvittighed over ikke at kunne præstere et måltid selv eller svinge mig op til at gå ud på restaurant.

Næste gang vælger jeg nok at invitere gæster til at dele de små herligheder med.

modernetider@information.dk

Serien passer sig selv, for min opmærksomhed er fanget. Foran mig har jeg friskskåret agurk og forårsløg i tynde stave, plukket and med stykker af gennemsprødstegt skind og små pandekager.

Fakta: Yan's Wok

Bagerstræde 9, København V Ti.-sø. 17-22. Tel: 33 23 73 33 Bestilt gennem roomservice. dk.

- Pragt. Smagene og konsistenserne fra de friske grøntsager, det salte sprøde skind, det fede **kød** og den søde sauce er en pragtdemonstration på færdighederne i Yan's køkken. Forretterne er så veltillavede med detaljer som man har svært ved at eftergøre selv. Foto: Tine Sletting

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Vendes, fyldes og vendes igen

7. december 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 692 ord, Id: e420fa3e

Værs'go' og spis.

Henter billede...

»Æbleskiven bliver flittigt vendt« hedder det i en kendt sang om juleaften. Æbleskiven er en lokal dansk spise. I gamle dage var det festmad året rundt, i dag **spises** de fleste æbleskiver i december. Men alt for mange æbleskiver **spises** fra frost, færdiglavede stegt i syntetisk duftende fedtstof og tomme indeni og helt uden lækkert fyld.

Det er en begrænset fornøjelse.

Æbleskiver og pandekager er ofte en sød servering, men både før i tiden og nu kan man støde på en slags salte varianter.

Pandekager og æbleskiver kunne ledsage sødsuppe og udgøre et middagsmåltid uden **kød**. I dag kan man få madpandekager med f. eks. grønsagsfyld, fisk, skaldyr og kødsovs.

I Asien får man som street food en slags æbleskiver fyldt med f. eks. blæksprutter. De seneste år er en stribe restauranter begyndt at lave æbleskiver med salt fyld. Jeg tror, det startede med Noma, der i den første kokebog havde æbleskiver med harerillette og pærepuré og på restauranten serverede en snack med den finske fisk muikko, der stak ud af æbleskiven, som indeni havde agurk og var drysset med hvidt eddikepulver.

I den netop udkomne Troldmandens Kokebog af Ronny Emborg er der en fin æbleskive med Karl Johan-svampe. Hold fast i alle detaljerne, for her er tale om præcisionsarbejde og en opskrift tænkt til professionelle - men gå roligt i gang.

Emborgs æbleskiver med Karl Johan - fire personer
Confiterede Karl Johan: 100 g Karl Johan 200 g klaret smør
Æbleskivedej: 156 g mel 156 g fløde 120 g æggeblomme (ca. 3 stk.) 76 g Karl Johan-smør 210 g æggehvide 1 g fint revet citronskal 9 g salt
Syltet hvidkål: 50 g hvidkål 200 g vand 200 g æbleeddike
Karl Johan-fyld: 50 g mayonnaise 75 g hakkede confiterede Karl Johan 2 g salt 25 g finthakket syltet hvidkål 2 g citronsaft
Tilbehør: små blade af friseésalater, rødbedeblade og vilde urter, hvis de er i sæson
Confiterede svampe: Karl Johansvampene dele i to på langs. Det klarede smør varmes op. Lad svampene simre på komfuret, indtil de er møre. Smørret sigtes fra og bruges til æbleskivedej. De confiterede svampe anvendes til fyld.

Dej: Æggehvider piskes stive. Mel, fløde, salt, æggeblomme og citronskal røres sammen. Det smeltede Karl Johan-smør røres i. De stive æggehvider vendes i dejen. Dejen fyldes i en sprøjtepose.

Hvidkålen snittes fint og lægges derefter i vand og eddike.

Karl Johan-fyld: Det syltede hvidkål presses fri for eddikelagen i en sigte.

Halvdelen af hvidkålen røres sammen med resten af ingredienserne til fyldet og fyldes i en sprøjtepose.

Æbleskivejernet varmes op og smøres med lidt Karl Johan-smør. Jernet fyldes halvt med æbleskivedej. Når der har dannet sig en skal i dejen, vendes den en halv omgang, og der fyldes lidt mere dej i. Når dejen igen har sat sig, vendes den igen en halv omgang, så der kun er en lille åbning i kuglen. Hullet fyldes ud med Karl Johan-fyld. Åbningen lukkes med dej, og æbleskiven vendes igen og steges færdig. Der laves et lille hul i midten af æbleskiven, hvor der sættes et stykke af hver urt inden servering.

Æbleskiver bagt i smør med æble - ca. 25 stk.

3 æg 250 g hvedemel (4 dl) 0,5 tsk. tvekulsurt natron 2 spsk. sukker 0,5 tsk. stødt kardemomme 0,5 liter kærnemælk ca. 50 g smør til bagning Fyld: 6-8 stykker tørret æble i stykker eller 2 pigeoner - evt. rosiner eller svesker Tilbehør: syltetøj, flormelis eller flydende honning Slå æggene ud i en skål. Pisk dem sammen med mel, natron, sukker og kardemomme. Rør kærnemælk i lidt efter lidt. Pisk, til dejen er uden klumper, evt.

med håndmikser.

Varm æbleskivepanden op, kom en lille smørklat i hvert hul, og fyld 3/4 op med dej. Steg æbleskiverne ved middel varme.

Når de er lysebrune på undersiden, kommes æblestykker og rosiner eller et stykke sveske i.

Vend æbleskiverne med en strikkepind eller et træspyd, og steg dem lysebrune på den anden side. Steg dem derefter ca. 5 min. - drej dem rundt et par gange undervejs. Hold evt. æbleskiverne varme i et ovnfast fad i ovnen ved 150 grader.

Nyd med syltetøj og flormelis eller honning.

modernetider@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Sensommerbær og nedfaldsfrugt

14. september 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 614 ord, Id: e3f85e8e

Værsgo' og spis.

Henter billede...

Det vælter ned fra frugttræerne i denne tid.

I byernes villakvarterer skal man passe på ikke at skride på fortorve dækket af et tykt lag blomster eller snuble i nedfaldsæbler.

I år har vi haft meget sol, og derfor smager mange frugter og bær utroligt godt.

Fignerne er store, og brombærrene er i særklasse i år og smager godt, som de er, evt.

til pandekager, is, i trifli, på ymer eller med flødeskum og lidt friskslynget honning.

Danske blåbær er blevet meget mere almindelige og smager også ekstra godt lige nu.

Hyldebær, rønnebær, hyben, havtorn er nogle af de sensommerbær, der kræver lidt mere. Disse bær har kraftigere og mere speciel smag og skal syltes eller bruges til saft, chutney eller syltetøj og marmelade.

En enklere måde at bruge dem på, er til snaps. Alkoholprocenten skal være ca.

40 pct. Er procenten for lav, kan snapsen ikke holde og går i vildgæring. Brug f. eks.

klar snaps eller vodka. Kryddersnaps skal trække og lagres i lukkede beholdere, f. eks.

syltetøjsglas med patentlåg eller flasker med tætsluttende prop. Trækketid for bær og frugter er 1-3 måneder. Smag på snapsen løbende, og bliver smagen for kraftig eller bitter, skal bærrene sis fra.

Her er opskrifter med blomster, brombær og blåbær der kan laves meget hurtigere.

Arme riddere med krydderier og blommekompot Dette er en hurtig dessert, et mellemmåltid eller søndagsmorgenmad.

Blommekompot: 750 g sveskeblomster ca. 200 g rørsukker - afhængigt af hvor søde blomsterne er Arme riddere: 8 skiver daggammelt hvedebrød (franskbrød) 1 dl mælk 1 æg 50 g rørsukker 1 spsk. stødt kanel 2 tsk. stødt kardemomme 1 knivspids fintrevet muskatnød 50 g smør Drys: Friske hasselnødder Start med at lave blommekompot.

Udsten blomsterne, og kog dem i ca. 5 minutter med sukker ved høj varme, til de slipper saft. Kog videre under låg i nogle minutter ved svag varme, til blomsterne er møre. Smag til med sukker.

Dyp brødsiverne (evt. halve skiver) i en blanding af sammenpisket æg og mælk.

Vend nogle skiver i sukker og krydderier.

Vend andre i sukkeret alene. Og atter andre kun i krydderiblandingen.

Steg brødsiverne på begge sider på en pande med smør. De skal være gyldne på begge sider. Nydes lune med blommekompot og friskknækkede hasselnødder Æbleflæsk - 2 portioner 300 g økologisk svinebryst, 0,5 cm tykke skiver 2 løg 3-4 syltige æbler evt. nedfaldsæbler 3-4 kviste timian 2-4 tsk. æbleeddike fint flagesalt, friskkværnet peber Tilbehør: rugbrød Dup kødsiverne tørre med køkkenrulle.

Varm panden godt op. Læg skiverne på panden og brun dem ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middelvarme, vend skiverne ofte og steg dem gyldne og sprøde. Tag **kødet** af panden og drys med fint salt.

Skær løgene i tynde ringe. Del æblerne i tynde både uden kernehus. Kom løg og æbler på panden og steg, til de er møre.

Smag til med timian, æbleeddike, salt og peber. Læg det stegte flæsk over æblerne. **Spis** med rugbrød.

Blåbærmuffins med citron - 12 stk.

150 g smør 0,5 dl vand 2 spsk. citronsaft 3 æg 175 g sukker 150 g hvedemel 1 tsk. bagepulver 1 tsk. fintrevet citronskal 150 g blåbær Smelt smør og vand og tilsæt citronsaft. Pisk æggene med sukker med en håndmikser ca. 5 min. til de er skummende. Bland mel og bagepulver.

Drys blandingen igennem en si, og vend den i æggemassen med en skraber. Rør gradvist smørblandingen i.

Fyld i 12-13 muffinforme (gerne sat i en muffinpande) 3/4 op med dej. Fordel blåbærrene i kagerne, og bag dem ca. 15 min. i midten af en 175 grader varm ovn.

Stik et træspyd i: Hvis der ikke er rå dej på, er kagerne færdigbagte.

modernetider@information. dk.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne

Beværtet Klassisk Fisk

8. juni 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 19, Marie Sainabou Jeng..., 1064 ord, Id: e3d3c204

Rigelige mængder og hverdagsfint. I et newyorker-stiligt lokale med voksdug på bordene har Aarhus den uhøjtidelige fiskerestaurant af høj kvalitet, som København stadig mangler.

Henter billede...

Fint skal det være, når vi danskere kaster os ud i projekt fisk og skaldyr.

Projekt, fordi træningen mangler, vi ved jo egentlig ikke rigtigt, hvordan vi håndterer det i hjemmekøkkenerne. Fisk og skaldyr bliver ophøjet til det, vi kun **spiser** ved særlige lejligheder og helst på restaurant, hvor andre tager besværet med at ordne krabaterne. Heldigvis findes der et sted, som trækker det prætentiose ud af projektet og går uhøjtideligt til værks både i weekenden og på en helt almindelig mandag. Det ligger i Århus.

Den jyske hovedstad er et forholdsvis uopdaget område af Danmark, som jeg kun har udforsket lidt som teenager, primært for at dyrke diskoteket Blitz. I dag er det Latinerkvarteret, der får kål på mig. Her ligger et hav af små indbydende butikker, caféer og restauranter, og selv om flere af butikkerne synes at sætte det slidte Norah Jones-nummer 'Come away with me' på repeat, kan jeg ikke andet end at komme i god stemning på sådan en solskinslør dag. Jeg er på vej igennem kvarteret for at tage tilbage på Klassisk Fisk, hvor jeg i ren begejstring glemte at vise min anerkendelse og taknemmelighed med drikkepenge aftenen forinden.

Fisk til folket

Bag fiskerestauranten står den unge herre Søren Andreasen, der gennem en årerække har drevet det velrenommerede Klassisk 65 i Jægersgårdsgade med sikre bistroklassikere.

Med restaurantchefen Sashca Steenfath som medejer åbnede han sidste år Klassisk Fisk i Nørregade, nord for biografen Øst for Paradis og tæt på Mejlgade og den rigtige Emmerys, altså den hvor det hele startede tilbage i 1911.

Allerede ved velkomsten føler vi os godt tilpas, alle i det åbne køkken og restaurantchefen Sacha hilser os varmt velkommen. På Saschas opfordring vælger vi et glas champagne fra Henri Mandois, mens vi kigger på menuen. Kokken, der viser sig at være køkkenchefen

Johanne Ægidussen, både her og på Klassisk 65, tager sig tid til gennemgå menukortet for gæsterne ved bordene. Det giver plads til at stille spørgsmål og spørge ind til retterne. Der er lagt op til, at her taler man sammen og kommer hinanden ved, og det kan jeg nu ret godt lide.

Vi vælger tre franske østers til at starte på. Min mor er ikke så vild med tanken om østers, så jeg bestiller en enkelt naturel til mig selv og to Rockerfeller, her gratineret, til deling. Jeg får lidt hindbæreddike ind til at stænke min naturel.

Det er fristende at hoppe på Le plateau de fruit des mer, skaldyrsparaden toppet op med hummer, men vi vil gerne på rundfart i forretterne og bestiller softschellkrabbe, kongekrabbe, en hel taksekrabbe og en halv hummer. Sådan! Uvidende om hvor store serveringerne reelt er, bestiller vi også hovedret.

Bouillabaisse.

Ind kommer store fade med hukket is, hvorpå anretninger af simple serveringer byder sig til på små tallerkner. Alle forretter bliver til min store glæde serveret samtidigt, så vi kan smage os igennem de forskellige retter, som vi lyster. Vi deler en flaske fyldig, fed og frugtig hvidvin, Meursault Casse-Têtes 2011 fra Domaine Chavy-Chouet til.

Pille, pille... og skål

Jeg elsker pillearbejdet med at få fat i **kødet**.

Det er ligesom om, der kommer orden i tingene, når jeg selv må kæmpe lidt for føden.

Krabbeklørerne kvases, fiskegaflen gør sit arbejde i krinkelkrogene. Haps, der var det - og så lidt citronsaft henover. Og så skål. Kongekrabben er grillet nænsomt og serveret med frisk agurk og fede macadamianødder. Den hele taskekrabbe serveres som en slags salat rørt med cremefraiche og en ordentlig omgang dild serveret i skallen. Hummeren er anrettet med tynde, sprøde og salte toast melba og en dijonnaise med en god styrke, der klæder det labre hummerkød. Den sidste, vi går om bord i, er softshellkrabben, der præsenteres som tempura style. Johanne har sprødstegt den perfekt i en florlet tempuradej og givet os god stærk chilimayonnaise til. Alle serveringer er så simple, at det kræver en skarphed fra køkkenet for ikke at falde igennem med de delikate råvarer. Retterne her holder det hele vejen.

Hvor er hummerhagesmækken?

Der er mere luft i restauranten i modsætning til Klassisk Bistro, hvor bordene står så tæt, at man ikke kan undgå at forstyrre naboerne med, hvad man har fået bagtil fra naturens hånd.

Med den gedigne lysekrone i glasloftet, de rå klinker i det åbne køkken, hvor opvaskeren også arbejder, voksdug på bordene og den smukke trækajak i loftet er Klassisk Fisk en krydsning mellem de der lokale fiskediner i Maine, hvor man får hummerhagesmæk om halsen og en af de smarte Meatpacking District-restauranter i New York. Tilført en god portion århusiansk charme bliver det svært at tro på, at her i gamle dage lå en pornovideobutik.

Det er mig en gåde, hvordan det smukke glasloft, som ejerne fandt frem til under renovering, har indgået i den ligning.

Næsten mætte opmuntres vi alligevel til at kaste os over den kraftige bouillabaisse, der her byder på en overflod af krebs, torsk og store flotte rejer. På siden får vi aioli og de sprøde toast melba, der i denne sammenhæng bliver en tand for salt sammen med den kraftige salte suppe.

Der er desværre ikke mere plads, selv om dessertkortet med lemon mirengue lokker.

Jeg slutter af med en kaffe og ender med en regning på 1.540 kr., men vi har også givet den gas. Mindre armbevægelser kan sagtens gøre det med f. eks. tre fiskeretter til 290 kr. eller dagens svømmer til 195 kr. til et godt glas vin til 70-80 kr. Om mandagen kan man rykke ned i restaurantens kælder og gå amok i cava og pil selv-rejer, til man segner, for 200 kr. En genial måde at få nysgerrige folk i huset på en ellers stille mandag og pille brodden af at fisk og skaldyr skal være så farlig fin en spise.

Klassisk Fisk ville stryge direkte ind på listen over stamsteder, hvis Århus var min hjemby. Men jeg må nøjes med at længes, for Fisker er den uhøjtidelige hverdagsfi-skerestaurant, som vi endnu ikke har fået i København.

modernetider@information.dk

Jeg elsker pillearbejdet med at få fat i **kødet**.

Det er ligesom om, der kommer orden i tingene, når jeg selv må kæmpe lidt for føden.

Krabbeklørerne kvases, fiskegaflen gør sit arbejde i krinkelkrogene.

Haps, der var det - og så lidt citronsaft henover. Og så skål!.

Fakta: Klassisk Fisk

Nørregade 38, Århus C Alle dage 17.30 til sent. Frokost 12-16 Bordbestilling: 28 71 99 95
www.klassiskfisk.dk.

- Lys og luft. De rå klinker, det åbne køkken, en gedigen lysekrone i loftet og et godt skud aarhusiansk charme giver ingen mindelser om, at man sidder og **spiser** i, hvad der tidligere var en butik for pornovideoer. Foto: Hans Christian Jacobsen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Styr på blæksprutten

📅 25. maj 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 760 ord, Id: e3ce9a92

Værs'go' og spis.

Henter billede...

Blæksprutten er et bløddyr, men også en slags skaldyr: et blødt dyr, der kan folde sig ud eller sammen lynhurtigt. Den har også næb og stivere, der er en slags skelet, der minder om skaldyrs skaller. Smagen er let skaldyrsagtig, men konsistensen i **kødets** muskulatur er en udfordring i køkkenet.

Blæksprutter har en kompakt, fin muskulatur, der minder om hjerte fra andre dyr. Den kan snittes fint og nydes rå eller linsteges, og det bliver nærmest sprødt med lidt bid. Den kan også marineres i syrlig lage.

Hvis tilberedningstiden bliver lidt for lang, og **kødet** begynder at blive småkogt bliver strukturen elastik-eller gummiagtig og det giver mange en meget negativ smagsoplevelse. Yderligere varme gør igen blækspruttekødet blødt, hvilket kan være fint i en blæksprutteragout.

Der er mange arter og størrelser af blæksprutter. I vores farvande er der 10-armede med en lang slank krop og ottearmede med en rund krop og sugekopper på armene, der kan være lillaagtige i farven og som smager kraftigere af røde skaldyr som f. eks. rejer og hummer.

Vi **spiser** ikke mange blæksprutter herhjemme.

Friturestegte blæksprutter er en af de mere kendte retter. Blæksprutterne flås, bankes møre og renses for hinder, hvorefter kroppen skæres ud i ringe, der dyppes i dej og frituresteges. Blæksprutter kan også grilles.

Det kan være svært at få friske blæksprutter i almindelige fiskehandler - og de er helt fraværende i supermarkeder.

Blæksprutter fås som frostvare i varierende kvalitet. Vær opmærksom på, at de ofte er belagt med en beskyttelsesglasur af is med mystisk kemi, der skal tøs eller afsmeltes og gør, at retten skal gennemvarmes - de kan være fine i f. eks. blæksprutteragout.

En populær øjenåbner er blæksprutteragout med tomatiseret sovs og aioli, der kan overbevise skeptikere og andre om blækspruttens herligheder og mange andre muligheder.

Blæksprutteragout - 4-5 portioner

1,5 kg blæksprutter eller 1 kg rensede blæksprutte-' rør' (ti-armede kan fås rensede hele som frostvare) 1 bundt nye løg 8-10 fed hvidløg 1 fennikel eller 4-5 stilke bladselleri 2 peberfrugter, rød og/ eller grøn 1 dl olivenolie 2 dl hvidvin 1 kg modne kødfulde tomater i tern eller 750 g gode tomater fra dåse 2-3 laurbærblade 4-5 kviste frisk timian ca. 1,5 spsk. groft salt friskkværnet sort peber 1 dl ouzo eller pernod Aioli (hvidløgsmayonnaise med fyld): 1 æggeblomme 1/ 4 tsk. groft salt eller flagesalt 1 tsk. dijonsennep 1 tsk. citronsaft eller eddike 1 dl ekstra jomfruolivenolie ca. 5 fed frisk hvidløg (afhænger af hvidløgssort, og hvor modne de er) 1/ 2 dl fin brødkrumme eller moset kogt kartoffel lidt citronsaft evt. vand eller olivenolie lidt cayennepeber eller stødt chili salt og friskkværnet peber
Tilbehør: brød Rens blæksprutterne ved at holde dem over vasken og trække kroppen fra hoved og arme. Af og til er der blæk som kan gemmes og kommes i retten. Ofte har blæksprutten dog afgivet blækket under fangsten.

Spred fangearmene og fritlæg næbbet i midten. Pres det ud og kasser det. Skær armene af og kasser hoved og indvolde.

Armene fra 10-armede blæksprutter kasseres mens armene fra 8-armede har masser af **kød**. Træk den gennemsigtige ' stiver' ud af kroppen og riv de yderste skind eller hinder af. Skyl grundigt i koldt vand. Skær rensede blækspruttefiner og evt. fangearme i mindre stykker og kroppen i ringe.

Hak løg. Pil hvidløg. Skær peberfrugt og fennikel eller bladselleri i tern.

Varm olivenolie i en tykbundet gryde og steg blæksprutterne godt. Tilsæt grønsagerne og steg dem godt igennem.

Tilsæt hvidvin og tern af tomat med saft og kerner, laurbærblade, friske krydderurter og salt. Kog ca. 40 min. ved svag varme under låg, til blæksprutterne er møre - afhængig af type.

Smag til med salt, masser af peber og ouzo eller pernod lige før servering. Er suppen tynd bliver den jævnet af aiolien.

Aioli: Rør æggeblomme med salt, og tilsæt sennep og citronsaft eller eddike.

Tilsæt olie dråbevist, til æggeblommen bliver tyktflydende. Rør derefter olien i en tynd stråle i mayonnaisen, til den er cremet. Skiller mayonnaisen og bliver tynd, startes med en ny æggeblomme.

Brug den skilte masse igen i stedet for olie. Så kan man godt få en cremet mayonnaise uden at smide ud.

Rør, evt. i en foodprocessor, mayonnaise med knust hvidløg, brødkrumme eller moset kartoffel til ensartet konsistens.

Smag til med citronsaft - tilsæt evt.

vand eller olivenolie, hvis konsistensen er for kompakt. Smag til med hvidløg, cayennepeber eller chili, salt og peber.

Lad gerne aiolien stå køligt ca. 30 min., så den får mere smag.

Nyd rygende varm blæksprutteragout og rør aioli i, så suppen bliver tykkere. **Spis** brød til.

modernetider@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Anm: Så presser man hjernen gennem en si

17. august 2013, Information, Sektion 2 (Moderne), Side 18, Katrine Klinkenmodernetider@information.dk ..., 815 ord, Id: e3ec0237

Værs'go' og spis.

*Restaurant Bror, Skt. Peder Stræde 24 A, København K, restaurantbror.dk
Slagter Kalu, Kødbyen, København, tlf. 33 24 12 22,, kalu.dk*

Henter billede...

Det var en overraskelse at få serveret først lammehjerne og derefter et helt lammehoved fyldt med bitre urter og se både øjne, tunge, tænder, kinder og skalp. Det var på den nyåbnede restaurant BROR i København, der også laver meget andet mad. Her er køkkenfiloso-fien, at man skal bruge alt fra et dyr - inklusive hovedet på fisk, lam, gris m. fl. Måltidet med et helt hoved satte tanker i gang. Hvorfor er det så svært at spise alt fra et dyr, når det nu er nedlagt, og man glad nyder det rene **kød**. Er det, fordi **kødet** ikke syner af at komme fra et væsen? I almindelige supermarkeder og butiksslagtere kan man ikke se på de små stykker **kød**, at de har haft et liv.

Eller **spiser** vi ikke alt fra et slagtet dyr, fordi vi ikke er sultne og har behov for alle dele af dyret? Fedt, hjerne og andre dele er mættende og intense, men **spises** måske ikke, fordi de fleste i denne del af verden får rigeligt med både mad og kalorier.

På restaurant BROR fik vi en slags mousse af hjerne, der blev nydt som foie gras eller anden smørbar andeleverpostej. Derefter fik vi det hele lammehoved. Min ven så på øjet i lammehovedet. Det var bare for grænseoverskridende for hende at sætte til livs. Hvad er det med det øje? Det er ikke svært at spise rejer eller hummer med øjne, men de også blot fine sorte prikker og ikke som et lams.

Jeg kaster mig glad ud i smagningen, har hørt godt om at spise lammeøjne. Øjet er omgivet af fedt og er både smagfuldt og meget nærende. Et øje er en stor mundfuld, og to er bare for meget, selv om jeg gerne ville. Der skal også være plads til tunge, som jeg holder meget af. Tunge er en velsmagende muskel, der bliver smør-mør, når den har kogt længe.

Den er ikke fed på unge dyr. Og så er der alt pillekødet fra hovedet rundt omkring og især i kinderne. Det er en smags-og teksturmæssig varieret oplevelse at spise hoved.

Spiseoplevelsen gav mig lyst til selv at gå i køkkenet med et lammehoved og prøve at få styr på det. Det er ikke usædvanligt for mig at lave dele fra hovedet som langtidsstegte svinekæber, som man kalder kinderne eller musklerne fra et svinehoved, eller at koge tunge fra lam, kalv eller okse. I den mere eksotiske ende har jeg også nydt f. eks. sprødstegt griseøre, gammeldags sylte kogt på hoved eller lammehjerne. Men herhjemme er det ikke daglig mad.

Derfor spurgte jeg kokkene Victor Wagman og Samuel Nutter fra BROR, om det er ren provokation at servere hoveder af havkat eller lam og gris. Men svaret er, at en kok ikke bare skal kunne stege en bøf på en pande, men kunne mestre et madhåndværk bl. a. med håndtering af alle udskæringer fra et dyr. Det er en kokkefaglig udfordring. Det er ikke for sjovt, men en del af en køkkenfilosofi. Og så smager det interessant.

Jeg tog min cykel til kødgrossisten Kalu i Kødbyen, der også sælger til private, kontant og på forudbestilling. Jeg hentede et dansk ferskt flået lammehoved til 48 kroner, og det var fint at have i cykelkurven. Jeg var lidt i tvivl om, hvorvidt jeg skulle koge det på traditionel vis eller som BROR-kokkene foreslog: at pakke det ind i sølvpapir og stege i timevis ved 175 grader. Men jeg valgte at koge med suppeurter i næsten fire timer. Her er en opskriften.

Lammehoved med hjernemousse, øjne og tunge - 2 personer 1 flået lammehoved - så er der et øje til hver 2 spsk. salt pr. liter kogevand Suppeurter: F. eks. 1/2 hvidløg, 2 løg, selleri top, frisk mynte, laurbærblade og frisk rosmarin og timian Til hjernen: 3-4 skalotteløg 1 spsk. smør 4-5 stilke timian 2-3 spsk. æbleeddike 2 skiver ristet brød Tilbehør: Kogte eller linstegte grøntsager som kål, radiser, kålrabi, porrer eller friske bitre salater som f. eks.

rucola eller grønkål Friskkogte kartofler Persille Skyl hovedet i koldt vand til det er fri af blod. Bring det i kog i frisk vand med salt. Kog op og skum Tilsæt stykker af suppeurter, krydderurter og krydderier Kog hovedet under låg 3-4 timer til kinderne og tungespidsen er møre.

Flæk hovedet med en skarp kniv. Som nybegynder splintrede det lidt for mig, men jeg kom ind til hjernen. Tag hjernen ud. Pres hjernen igennem en si.

Steg finthakkede skalotteløg i smør med timian. Tilsæt eddike. Rør blandingen med hjerne. Smag til med salt og evt. eddike og smør på ristet brød.

Si suppen. Smag på den og kog evt.

grønsagerne i suppen, hvis den er velsmagende. Pil **kødet** af hovedet. Tag øjnene og tungen ud. Flå den grove hinde af tungen og skær den i skiver. Varm evt. **kødet** i lidt af suppen og nyd med grønsagerne, kartofler og hakket persille.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Uge 35: Tid til æbler

31. august 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 22, 807 ord, Id: e3f22b0b

Det er vigtigt at spise æbler. De sænker kolesteroltallet, mindsker risikoen for fedme, forbedrer lungefunktionen, styrker immunforsvaret og modvirker Alzheimers, diabetes og kræft. Og så smager de jo... Så værsgo' og spis.

Henter billede...

Discovery

De fleste sommeræbler fås kun i haven, for de holder sig ikke godt. Hvis man kender nogen med et skovfogedæbletræ, så er det nu, der skal aflægges besøg, for skovfogedæbler skal **spises** lige fra træet.

Heldigvis gælder dette dog ikke for alle tidlige æbler. Discovery for eksempel er et velsmagende, tidligt æble, som skulle kunne fås i butikkerne nu. Discovery kan dyrkes økologisk, og det kan absolut anbefales at købe økologiske æbler. Det er fast, sødt og aromatisk, rundt og rødt, hvis det har hængt i solen, og det holder sig godt. Discovery er et engelsk æble, der kom til Danmark omkring 1980 og hurtigt blev populært. Muligvis er det en krydsning mellem to ligeledes populære engelske sorter worchester pearmain og beauty of bath.

»Ret fast, men dog skørt; temmelig saftigt med en behagelig sødlignende, aromatisk smag.

Stærk lugt,« karakteriserer Landbohøjskolens gamle, navnkundige æbleprofessor, Anton Pedersen, beauty'en i sin bog Danmarks Frugtsorter. Om worchester pearmain hedder det til gengæld: »Hvidt og fast, sødt og noget tørt; ikke meget aromatisk.« Det kunne lyde, som om discovery har noget af sin sødme fra worchester pearmain og de øvrige egenskaber fra Beauty of Bath.

Rød ananas

Også rød ananas er modent nu. Om man kan købe det, er jeg ikke sikker på, for også rød ananas bliver hurtigt melet og kedeligt.

Mange roser det som et fint, saftigt og sødt sommeræble med en god aroma, men det er nu ikke altid tilfældet, det kan faktisk falde noget kedeligt ud. Flot ser det imidlertid ud, det bliver knaldrødt, hvis det har hængt i solen.

I skygge får frugterne ikke den røde dækfarve, men forbliver grønlige. Prøv det, hvis du falder over det, men køb ikke for mange.

Guldborg

Guldborg kan også købes nu, hvis man er heldig.

Falder du over guldborg i supermarkedet eller hos grønthandleren, så køb! Køb og **spis** så mange, du kan overkomme, for guldborg holder sig heller ikke ret længe. Men det smager vidunderligt, saftigt og sprødt, og det er gult med fine røde striber. Skal man sammenligne smagen med noget, må det være med gråsten, men den må man vente på lidt endnu, den modner først midt i september.

guldborg er et mindre æble, beskedent og bly, det gør ikke så meget væsen af sig som den store, fuldmodne gråsten, der nærmest driver af saft. Men indtil råstenerne er modne, udfylder guldborg ventetiden med bravour.

Transparente blanche

Ak ja, det er allerede næsten for sent, transparente blanche er det første danske æble, der bliver modent. Transparente blanche indvarsler æblesæsonen, og det gør det til noget særligt. Når transparente er modne, oprinder æbletiden. Det plukkes i august til begyndelsen af september, så det er nærmest slut nu, men at undlade at nævne det vil være som at springe august måned over. Det er gult og helt uden rød dækfarve, **kødet** er næsten hvidt og løst i det, men saftigt og syrligt, hvis det **spises** i tide. Som de andre sommeræbler bliver det melet og kedeligt af at ligge. Jeg fik det forleden, skåret i tern i en herlig salat bestående af fintsnittet spidskål, fintsnittede løg, masser af fintskåret dild og avocado i tern.

Der var det stadig helt på toppen.

Gråsten..

... eller gravensten, som jeg nemt kommer til at kalde det, selv om gravensten er en undersættelse fra det tyske grafenstein, æblet også er meget udbredt i Tyskland. Men sangen, I ved, »Vel ræk mig da o efterår/ en Gravensten der smager...« den har det med at hænge ved og trække navnet mod den småtyske variant.

Gråsten er Danmarks nationalæble, og ingen andre danske æbler kan måle sig med en fuldmoden gråsten. **Kødet** bliver gult, det kan blive helt rødt, det er saftspændt, syrligt sødt, med en meget fin, krydret aroma. Gråsten dufter meget stærkt, et godt tegn på, at nu er æblet modent og klar til at sætte tænderne i. Gråsten vokser i varianter ud over landet, der findes tranekær-, faaborg-, vallø-, arreskov- og petersgaard-gråsten for blot at nævne nogle stykker. Desuden findes rød gråsten i en række varianter. Smag dig frem, du får måske forskellige smagsoplevelser fra gang til gang, men en oplevelse er gråstenerne i alle tilfælde. Fantastiske til æblekage.

ksy@information.dk

Fakta: Vi anbefaler

Den amerikanske psykologiprofessor Barry Schwartz udgav for nogle år siden bogen 'Paradox of choice', der kort fortalt videnskabeligt argumenterede for, at for mange valg gjorde os ulykkelige, og at vi konstant skulle forsøge at minimere vores valgmuligheder. Det er der normalt ingen, der hjælper dig med, men MoDERNE TIDER kommer dig til undsætning og guider dig gennem forbrugsjunglen. Mad, politik, politikere, tøj, musik, bøger, magasiner, eksperter, dyr, tasker, film, filosoffer, elektronik, medier, tænkere, religioner og sko - MoDERNE TIDER elsker at forbruge. Vi er selvudnævnte eksperter i forbrug, og nu lader vi vores ekspertviden komme andre til gode. Hver uge vil vi her anbefale en håndfuld forbrugsgenstande, der betyder meget for os.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådgivningsstilling i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

'Prisen er det eneste parameter, når vi køber mad'

31. januar 2013, Information, Sektion 1, Side 6, Søren Berggreen Toft..., 752 ord, Id: e3a1f244

Selv om de fleste supermarkeder både tilbyder frilandsgris, økologisk gris og Antonius-gris, er det typisk de billige nakkekoteletter, vi tager ned fra hylderne. Vi har mistet

evnen til at lave god mad, mener kok. Men hvem har egentlig ansvaret for, om vi **spiser** god mad eller ej?

Hvis man nu tog de råvarer, vi **spiser** i dag med 50 år tilbage i tiden, så var der ikke en husmor, der ville røre dem med en glødende ildtang. De ville falde døde om af grin,« lyder det fra Bo Jacobsen, kok og medindehaver af Restaurationen i København. Ifølge ham har danskerne glemt, hvordan man laver god mad, fordi vi i højere grad prioriterer det materielle i hverdagen, og det er helt og holdent vores egen skyld, at de billige svinekoteletter fylder så meget mere i indkøbscentrenes frysebokse end både økologiske og fritgående svin.



Da søndagens afsnit af Borgen rullede over skærmen, vakte det stor debat hos landbruget. Blandt andet siger direktøren for Landbrug og Fødevarer, Søren Gade, til BT, at »hvis tallene og oplysningerne i serien var blevet brugt i en dokumentar, så var det løgn og uvederhæftigt«. I søndagens episode får Birgitte Nyborgs kæreste en allergisk reaktion af at spise svinekød med antibiotikarester.

Det udløser en politisk debat, hvor Ole Thstrup i rollen som landmand og politiker Svend Åge Saltum kuperer haler for åben skærm og siger, at landmændene »producerer lort, fordi folk helst vil æde lort«.

Vin og svin

Selv om man skal holde fiktion og virkelighed adskilt, så mener Bo Jacobsen alligevel, at Svend Åge Saltums udmelding er »fuldstændig rigtig«. »Danskerne er ikke interesserede i at købe fødevarer for at få den bedst mulige kvalitet. De er interesserede i at købe fødevarer så billigt som muligt. Det er simpelthen det eneste parameter for, hvordan man køber ind i dag. Men vi har selv det fulde ansvar for det, for der er kun den vare på hylden, der kan sælges. Det er ren kapitalisme,« siger han.

Ifølge Jan Krag Jakobsen, adjungeret professor på Roskilde Universitet og medlem af Det Danske Gastronomiske Akademi, er det et spørgsmål om både smag og behag og økonomiske prioriteringer, som er sammenlignelig med vinområdet, hvor nogle prioriterer at drikke god, dyr vin, mens andre ikke prioriterer det så højt.

»Svinekød af lavere kvalitet er langt billigere, og det er klart, at så længe danskerne køber det, så producerer slagterierne det også. Men smag og behag er jo forskellig, og hvis man ikke synes, at man har lyst til at betale for at få bedre smag, så vil det jo være åndssvagt at gøre det,« siger han.

Den gode stemning

Tirsdag afholdte Nordea og Landbrug og Fødevarer et landbrugsmøde om blandt andet bæredygtig udvikling, hvor også Enhedslistens landbrugsog dyrevelfærdsordfører, Per Clausen, deltog. Fra sin Twitter-profil skrev han under mødet: »Spændende debat om landbrugets fremtid - ikke et ord om dyrevelfærd og økologi. Men jeg kan stadig nå at ødelægge stemningen«.

Om det lykkedes ham at ødelægge stemningen, melder historien ikke noget om. Men også han har en holdning til det svinekød, der typisk ender i indkøbsvognene.

»Kvaliteten af det danske svinekød er generelt set for dårlig, og det hænger sammen med, at man producerer det til en pris, som gør, at man næppe kan producere det bedre,« siger han og fortsætter: »Jeg mener, at både forbrugere og producenter kan gøres personligt ansvarlige. Men grundlæggende er den mest effektive måde at sikre kvalitet og dyrevelfærd at lave en lovgivning, der er effektiv.

Derfor mener jeg, at hovedansvaret ligger hos politikerne,« siger han.

Ifølge et notat udgivet af De Samvirkende Købmænd sidste sommer er skandinaver nogle af de folk, der bruger mindst af den disponible indkomst på mad. I Danmark bruger vi knap 12 procent på mad, mens man i for eksempel Kina og Indien bruger henholdsvis 32,9 og 35,4 pct. på mad. En af forklaringerne er, at vi jager det billigste i kølerdisken.

En forklaring, der også bakkes op af Anne Villemoes, kommunikationsdirektør i Danish Crown, som understreger, at det ikke er deres ansvar at fortælle folk, hvad de skal spise.

»Det er klart, at den almindelige nakkekotelet er billigere at producere end en kotelet fra en økologisk gris. Men danskerne er det folk i Europa, der bruger den mindste del af deres disponible indkomst på mad,« siger hun og fortsætter: »Vores opgave er at sikre, at alle vores produkter er lavet anstændigt og lødigt, og så skal vi sikre os, at vi sælger det, markedet efterspørger, for der er rigtig mange, der ikke vil betale for mad. Det skal vi respektere og ikke gå ind med en løftet pegefinger og fortælle dem, hvad de skal spise. Derfor producerer vi hele rækkevidden af **kød**, men der er en grund til, at kølerne med de dyre udskæringer er mindre end kølerne med nakkekoteletter.«

soto@information.dk .

- Vi har som forbrugere selv det fulde ansvar for de madvarer, der er på hylderne i supermarkederne, mener kokken Bo Jacobsen. Foto: Christian Als

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Direktøren : ' Vi vil være den bedste arbejdsplads'

9. marts 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 12, Sebastian Gjerding..., 2193 ord, Id: e3b22434

Danpo-arbejdernes krav om bedre forhold ser ud til at bunde i misforståelser og dårlig kommunikation, siger slagteriets administrerende direktør.



Efter medarbejderne på Danpo i februar gik ind på fabrikschefens kontor og præsenterede ham for deres krav, har der været holdt møder med medarbejderrepræsentanter og fagforening, og der er blevet sat undersøgelser i gang på fabrikken. I et brev til medarbejderne giver koncernens produktionsdirektør, Per Alan Jensen, udtryk for en undren over, at det er kommet så langt ud og ikke er blevet taget op i de dertil indrettede interne fora, skriver han. Han tilføjer, at de i ledelsen er »meget forundrede over, at ledelse og medarbejdere tilsyneladende er kommet så langt fra hinanden, at 285 kolleger har skrevet under på, at vi har et dårligt arbejdsmiljø, uden vi har talt sammen«. Administrerende direktør for Lantmannen Danpo, Jes Bjerregaard, blev da også først og fremmest overrasket over medarbejdernes aktion med underskrifterne og krav om ændringer.

»Det er hele Lantmännens filoso-fi, at vi skal arbejde henimod at være den bedste arbejdsplads inden for fødevarer og en af de bedste arbejdspladser i Danmark. Det gør vi rigtig meget ud af, så derfor kommer det her også som en overraskelse,« siger Jes Bjerregaard, der har været direktør siden 1. marts 2012 og til dagligt arbejder på hovedkontoret i Farre.

»Som jeg har oplevet det, og hvad jeg har fået ud af at læse referater, så har der hele tiden været en god dialog med de ansatte. Der har været god information og kommunikation, og det har der faktisk også været med 3F,« siger han.

De fire krav, som delegationen præsenterede på fabrikschefens kontor, handlede om problemer med maskerne i den afdeling, hvor kyllingerne hænges levende op, om

udsugningen og om gener ved brug af rengøringsmidler med klor.

Desuden var der medarbejdere, der påpegede gener ved at arbejde med tør is i hovedhøjde. Siden aktionen er både udsugningen, tørisen, maskerne og kloren blevet undersøgt, og den administrerende direktør mener, at det foreløbigt ser ud til, at der har været tale om misforståelser og dårlig kommunikation.

»Der skal ikke være nogen tvivl om, at vi overholder lovgivningen på det her område. Det skal vi, og det vil vi til enhver tid gøre. Maskerne overholder loven, men det er klart, at hvis der er noget i vejen med dem, eller de er blevet skæve, så skal vi selvfølgelig se på det,« siger han og tilføjer, at det også gælder klor og tør is.

»Hvis der er noget, vi kan gøre bedre på tør is-området eller nogle procedurer, der kan gøre det mere skånsomt, så vil vi lytte på det.« »Selvfølgelig skal der afsættes tiden til, at man skal tage handsker på og bruge skovlen, og hvad der nu ellers måtte være. Det nytter jo ikke noget, at værnemidlerne er der, hvis ikke procedurerne er der, eller instrukserne ikke bliver fulgt.« »Procedurerne og tiden skal være der, og medarbejderne har ansvar for at følge anvisningerne,« siger han.

Vi skal se hinanden i øjnene Danpo har de seneste år været igennem store forandringer via blandt andet et LEAN-projekt, der har givet nye strukturer, maskiner og andre tiltag, der har forbedret både flowet og produktiviteten på fabrikken. Der bliver holdt ugentlige tavlemøder i afdelingerne, og alle de formelle strukturer - som sikkerhedsudvalgsmøder og andre møder med de medarbejdervalgte repræsentanter - er ifølge Jes Bjerregaard på plads.

Derfor undrer det ham, at de interne strukturer ikke har kunnet samle problemerne op for længe siden.

»Det, vi skal lære af det her, er, at vi skal sikre, at sådan nogle ting kommer frem internt. Ikke fordi vi har noget imod at samarbejde og involvere 3F eller andre fagforbund, men det bør jo komme frem internt først i den struktur, vi har til det. Vi må se hinanden i øjnene og sige: Hvordan kan vi sikre, at vi bruger de her kanaler og kan kommunikere åbent«. — 3F siger, at de i de sidste par år har fået en del henvendelser fra folk, der føler sig uretfærdigt behandlet i forhold til bl. a. overarbejde og højt tempo.

Er der et mere generelt problem end bare maskerne og kloren? »Min foreløbige konklusion er, at det er kommunikationen, der er problemer med og ikke så meget arbejdsmiljøet.

Hvis det er os, der ikke er gode nok til at kommunikere, informere eller lytte, så må vi selvfølgelig lære af det. Men for mig lyder det, som om kommunikationen mellem 3F, vores tillidsrepræsentanter og videre i vores interne system ikke er i orden,« siger Jes Bjerregaard.

segj@information.dk ikke er høj i forhold til andre fabrikker, er det for manges vedkommende ikke noget, der nævnes i samtalerne. Det handler om andre ting. Om grundlæggende respekt og om at turde sige nej til overarbejde eller for højt arbejdstempo. »De tænker ikke på mennesker.

Kun på kylling,« som en af medarbejderne formulerede det over for en organisator.

Camilla Herdahl lytter til, hvad organisatorerne fortæller om de foreløbige samtaler, og spørger ind til flere detaljer. Hun vil have dem til at gå mere i dybden i samtalerne og konfrontere frygten for at tale med fagforeningen: »I skal overbevise dem om, at man ikke bliver fyret, hvis man snakker med sin fagforening.

Og det skal ske nu. Men de skal selv nå frem til konklusionerne via de gode spørgsmål, I stiller. De skal selv nå frem til det, for på den måde bliver det ikke jeres ord, de siger ja til, men deres egne ord,« siger hun til de andre og deler et ark med spørgsmål ud, som hun sætter dem til at øve i et rollespil.

Den ene spiller en medarbejder, der er bange for at blive fyret, mens en af de andre øver sig på at føre en samtale. Camilla Herdahl opsummerer.

»Det er godt, at følelserne er i kog. Vi har rørt op i nogle følelser, der har ligget, men det betyder også, at det er nu, vi skal handle.

Ellers bliver de også sure på jer. Der sker jo ikke en skid, tænker de,« siger hun.

Oprydningsarbejde Når organisatorerne starter med at arbejde med en fabrik, er noget af det første, de skal forholde sig til, ofte vreden mod fagforeningen og tillidsrepræsentanterne fra medlemmernes side. De har oplevelser af svigt fra den lokale afdeling, der ikke har kunnet løse problemerne på deres arbejdsplads. Anita Lynderup, der har arbejdet på Danpo i 14 år, forklarer, at man tidligere har forsøgt at få 3F til at hjælpe med problemer på fabrikken, uden at man rigtigt kom nogen vegne.

»Vi har følt, at 3F har været lidt i lommen på Danpo. Det var en stor virksomhed, der kunne gøre, som det passede dem, uden at fagforeningen gjorde noget som helst,« siger hun.

Det er ikke, fordi medlemmerne ikke har klaget over forholdene, men der er en følelse af, at man aldrig når længere end bare klagen.

Særligt én faglig aktion fra de medarbejdere på slagteriets nathold, der hænger levende kyllinger op til slagtning, lader til at være en forklaring på, at nogen ikke ønsker eller tør at tale med fagforeningen. Afdelingen er det sted på fabrikken, der har det hårdeste fysiske arbejde. I et brev fra den 7. september 2011 skriver medarbejderne i afdelingen til ledelsen, at der »ikke er mange af os, der er glade for at komme på arbejde på nuværende tidspunkt«. Medarbejderne er utilfredse med deres afdelingsleder, som presser dem for

hårdt. »Vi mangler ekstra medarbejdere til ophængning. Afdelingslederen planlægger ophængning med de nuværende medarbejdere, hvor de så skal hænge op tre gange pr. dag. Der er ingen af os, der kan holde til det.

Det vil give mange sygdomsmeldinger, fordi vi alle bliver hurtigt slidt. Vi føler, at vi er slaver,« skriver medarbejderne i brevet, som slutter: »Vi beder jer om at vise hensyn til os og behandle os på lige fod med alle andre. Helst ikke som slaver. Vi er alle mennesker, fordi vi er mørke i huden eller har en anden etnisk baggrund, er vi ikke dyr med horn og hale.« Det er svært helt at blive klog på, hvad der egentlig skete efter protesten, men flere af dem, der stod bag aktionen, er siden blevet fyret eller er selv stoppet. Fortællingen blev, at de tabte kampen med et brag, og at fagforeningen ikke hjalp dem, da det for alvor brændte på, og de satte sig op mod ledelsen.

Ingen har overblikket Meget tyder på, at produktionsfl

Meget tyder på, at produktionsflowet på kyllingeslagteriet har betydning for, at medarbejderne er så dårligt organiserede, og konflikterne har været isoleret til de enkelte afdelinger.

Der bliver hele tiden produceret, og fabrikken er kæmpestor. Når man aldrig har pause på samme tid, ved man ikke nødvendigvis, hvad der sker i de andre afdelinger. Produktionen starter med, at de levende kyllinger kommer ind på fabrikken i kyllingekasser, hvor de i et blåligt skær fra beroligende lamper bliver hængt levende op på bøjler i benene. Arbejderne i ophængt står i hvide heldragter med masker, som dækker hovedet og beskytter mod fuglenes bakterier, mens en slange går fra masken op i udsugning og sikrer frisk luft. Hver mand har godt tre sekunder til at række ned i kassen, fange en kylling og få den sat fast på bøjlen. Kyllingerne fortsætter på bøjlen hen i et kar med vand med strøm i, der bedøver den, og siden får den skåret halsen over, så blodet kan dryppe af, og **kødet** kan få halal-stemplet og sikre eksporten til muslimske lande. Maskiner fjerner fjer og indvolde, og de nu hovedløse kyllinger fortsætter derfra på bøjlerne på ét langt produktionsbånd, der kører igennem hele fabrikken.

Nogle kommer ud som hele kyllinger, mens andre bliver skåret op i udskæringer som lår, inderfilet eller vinger. Uspiselige rester og skrog bliver til minkfoder, mens fødder og de dele af kyllingen som danskerne ikke **spiser**, eksporteres til det asiatiske marked.

Medarbejderne fortæller om vidt forskellige problemer i afdelingerne. Nogle lader til at være præget af meget hårdt arbejde, mens andre på fabrikken beskriver deres afdeling som velfungerende, hvor problemerne løses i en god tone mellem medarbejdere, formænd og afdelingsledere. Flere af de fagligt aktive, Information har talt med har arbejdet på fabrikken i mere end et årti, og giver udtryk for, at »de rigtigt godt kan lide deres arbejde«. Problemet på fabrikken handler i høj grad om kommunikation, og at ledelsen mangler respekt for medarbejderne.

»De skulle blive bedre til at lytte til, hvad vi siger. Nu har de fokuseret rigtig meget på maskiner, så skulle de måske forbedre lidt i forhold til folks helbred og lytte til, hvad de kunne gøre for at lette hverdagen mere,« siger Anita Lynderup, fra løsfrys-afdelingen.

Mangel på respekt Jan Floor, der arbejder

Jan Floor, der arbejder i fabrikkens terminal og beskriver sin afdeling som meget velfungerende, har engageret sig i den faglige kampagne, fordi han mener, at mange af problemerne bunder i dårlig kommunikation og ledere, der ikke respekterer, når folk siger fra overfor for højt arbejdspress.

»Nogle steder er der simpelthen ikke respekt for folkene. De skal bare passe deres arbejde, og gøre hvad der bliver sagt,« siger Jan Floor.

»Jeg føler, at meget af det handler om, at vi skal have nogle produkter og varer igennem, og det skal se godt ud over for ledelsen.

Og så er det lige meget, hvordan folk har det.

Jeg er ked af at sige det på den måde, men det er noget af det, jeg gerne vil være med til at gøre bedre,« siger han.

For organisatorerne er første skridt at give medarbejderne et håb om, at tingene kan ændre sig. Derefter skal der bygges strukturer for, hvordan man mere effektivt kan stå sammen på fabrikken. På møderne deler de aktive erfaringer og fortæller om, hvordan det er at arbejde i de forskellige afdelinger, og hvilke problemer de møder, så alle får en forståelse for de forskellige forhold, der er på fabrikken.

Møderne handler om erfaringsdeling, og om at medarbejderne skal lære, hvordan de selv skal kunne løse deres problemer på fabrikken.

De oplevede problemer bliver skrevet op på lister, og sammen snakker medarbejdere og fagforening om hvad der skal løses, hvordan og hvornår. Aktionen på fabrikschefens kontor var bare første skridt.

»Vi bliver nødt til at tro på, at det, der flytter en fabrik som Danpo, er, at folk står sammen.

Det er ikke sket før. Afdelingen har ringet og sagt noget, forbundet har ringet og sagt noget, men det har ikke haft nogen effekt. Det eneste tidspunkt, folk tager affære, er når man slår i bordet,« siger Mads Blicher Kjeldsen.

»Hvis de ikke føler, det brænder, så sker der ikke noget, for så er der alle mulige andre ting, som de føler er vigtige. Der er 195.000 kyllinger, der skal køres igennem derude hver dag,«

siger han.

segj@information.dk

»Deres frygt er så stor, at de ikke vil snakke med fagforeningen.

Selv om jeg har fået deres bedste ven til at sige god for det, så vil de stadig ikke snakke.

De stoler ikke på hinanden og er bange for, at ledelsen vil finde ud af det« — MADS BLICHER KJELDTSEN, ORGANISATOR »De skulle blive bedre til at lytte til, hvad vi siger. Nu har de fokuseret rigtig meget på maskiner, så skulle de måske forbedre lidt i forhold til folks helbred og lytte til, hvad de kunne gøre for at lette hverdagen mere« — ANITA LYNDERUP, DANPO-ARBEJDER.

- Intet spild. Fødder og andre dele af kyllingen, som danskerne ikke **spiser**, eksporteres til det asiatiske marked, mens rester og skrog bliver til minkfoder

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Variation til et tungt og fyldigt vinterkøkken

2. februar 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 695 ord, Id: e3a2e627

Værs'go' og spis.

Henter billede...

I hverdagen er det oftest grønsagerne, der giver variationen til enkle stykker **kød** og fisk. Grove vintergrønsager giver energi på en god måde. De er enkle at bage, rive til klassisk råkostsalat med f. eks. peberrodsdressing eller koge til mos af f. eks. kartofler, kålrabi og gulerod. Rester kan bruges i kolde salater næste dag med olie-eddikedressing og nødder eller mandler. Torskerognen er superfin lige nu, og en rest er klassisk pålæg, der kan tilsættes mange forskellige kogte grove grønsager.

Sæsonen for stenbiderrogn afhænger af vandtemperaturen og varierer i enderne af perioden fra januar til april. Den er ved at være fremme nu, og giver elegance til årstidens mange fyldige simreretter, rodfrugter og kål. Rognen er nem at lave retter med, da den **spises** rå.

Blodappelsinerne er i top nu. De er syrlige og friske i salater og meget smukke. Et fint punktum til alle dagens måltider.

I stedet for søde snaskede fastelavnsboller er her en opskrift på klassiske fastekringler, der er gode til te og evt. med dansk lagret gul ost i skiver.

Torskerognssalat - 4-5 personer

Ca. 400 frisk torskerogn Salt og friskkværnet hvid peber Evt. dild Smørrebrødspapir eller bagepapir 2 porrer 1 drys karri 1 spsk. kapers 1 håndfuld frisk dild Mayonnaise (ca. 1 1/2 dl): 1 frisk æggeblomme 1/4 tsk. flagesalt 1 tsk. citronsaft eller vineddike evt. 1 tsk. dijonsennep 1-1 1/2 dl neutralt smagende olie, f. eks.

vindruekerne-, soja-eller olivenolie Tilbehør: hvede-eller rugbrød Kog torskerogn: Skyl rognen hurtigt i koldt vand. Læg 1-3 stykker rogn på et stykke bagepapir. Krydr med salt og peber og læg evt. en dusk dild ved. Pak papiret tæt om rognen. Læg pakkerne i en gryde med vand og bring i kog. Kog ved svag varme 25-40 min. afhængigt af størrelse. Stik en kødnål eller en lille skarp kniv i og mærk, om rognen er godt varm. Kog den ikke tør som hårdkogt æg, men blød. Afkøl torskerognen.

Torskerognssalat: Skær kold kogt torskerogn i tern på ca. 1 x 1 cm. Rens porrerne, skær dem i ringe og kog dem 5-7 min. i letsaltet vand til de er møre.

Dryp af, og lad dem blive kolde.

Mayonnaise: Rør æggeblomme med salt, og tilsæt citronsaft eller eddike og evt. sennep. Tilsæt olie dråbevist, indtil æggeblommen bliver tyktflydende.

Rør derefter olien i en tynd stråle i mayonnaisen, til den er cremet. Skiller mayonnaisen og bliver tynd, startes med en ny æggeblomme og den skilte masse bruges igen i stedet for olie. Smag til med salt og peber.

Bland mayonnaisen med karri, kapers og dild. Vend forsigtigt torskerogn og porrer i, og smag til med salt, peber og evt.

citronsaft. Servér med brød eller på brød.

Ristet torskerogn

Skær 2 cm tykke skiver af nykogt torskerogn. Steg dem 2-3 min. på hver side i gyldent brunt smør. Rognen behøver ikke at blive kogt først, hvis bukserne er små og meget faste.

Tilbehør kan være meget forskelligt.

Kogte eller dampede grøntsager som porre og fennikel, selleri, gulerod.

Kartoffelmos, sprøde stegte kartofler eller rugbrød. Citron eller lime. Fin remoulade, cremefraiche rørt med dijonsennep, hakket persille og kapers.

Vinaigrette af olivenolie, god vineddike, finthakkede rødløg, kapers, hakkede hårdkogte æg og persille.

Fastekringler - 16 stk.

100 g smør 3 dl mælk 1 tsk. groft salt 2 spsk. hel kommen 25 g gær Ca. 500 g hvedemel 1 æg til pensling Smelt smør, hæld mælk i og tilsæt salt og kommen. Smuldr gæren og tilsæt gradvist melet. Ælt dejen godt - den skal være glat og smidig. Lad den hæve tildækket ca. 1 time ved stuetemperatur.

Del dejen i 16 stykker. Tril dem til pølser på ca. 35 cm og tril dem lidt tyndere i enderne. Form til kringler og læg på to stykker bagepapir på to bageplader. Lad kringlerne efterhæve ca. 20 min.

Bring en gryde med vand i kog. Kog kringlerne 2-3 stykker ad gangen i 2 min., så de hæver. Tag dem op med en hulske og læg dem tilbage på bagepapiret.

Pensl kringlerne med sammenpisket æg.

Bag kringlerne ved 25 grader i ca. 15 min., til de er pænt gyldne i farven og lyder hult, når man banker på undersiden.

Afkøl på en bagerist.

modernetider@information.dk.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

I gryden får sjatterne en chance mere : Værs'go' og spis

19. januar 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 726 ord, Id: e39d3734

Tidligere blev flasker i mit hus tømt, når de var åbnet, men sådan er det ikke altid mere. Af og til er et enkelt glas øl fint, og så kommer resten af øllet i rugbrødsdejen eller simregryden. Øl i mad er en gammel nordisk tradition, og i ældre kokebøger er der hele afsnit med ølretter. Øllebrød på flere måder og svine-og oksekød tilberedt med fyldigt øl giver kraftig smag og fyldig, god sovs. Brug godt smagende øl med sødme, krydring og bitter smag - øl, man også synes er interessant at nyde i et glas.

Henter billede...

Og så er der alle de andre sjatter. F. eks.

lidt livløs hvid-eller rødvin, der er for kedelig at drikke og endnu ikke er blevet eddikeagtig, men som kan give maden friskhed.

Der er mange gode klassikere som coq au riesling, blæksprutter i rødvin og boeuf bourgionne, der kræver at man bruger en rimelig god vin, der også skal kunne drikkes.

Husk: En skidt vin dur hverken i glasset eller retten. Man kan ikke fjerne en sur skæv smag, så er det bedre at bruge vand.

Spiritus kan være både en smagsforstærker, der giver fylde og beriger en ret og kan være et godt krydderi i maden.

Prøv f. eks. cognac i chokolademoussen, rom i fromage eller is, sild marineret i snaps eller vodka, muslinger dampet i øl og snaps. Frugter i portvin eller rom. Og på restaurant Noma laves iscreme med Gammel Dansk, der krydrer ekstra.

Kan man ikke tåle alkohol, kan den koges, når den småkoger i f. eks. en gryderet i 15-20 min. eller bruges til at flambere, så der kun er smag og syre tilbage.

Oksekød i stout med svesker 4-6 portioner

1 kg okseklump, tykkam eller bov i tern 3-4 spsk. olivenolie Groft salt og friskkværnet peber 0,5 liter stout eller mørk øl 3 store løg 5 stilke bladselleri eller 1 fennikel 350 g svesker Jævning: roux eller opbagning 100 g ristede hele mandler Tilbehør: kartoffelmos, ris eller brød Dup **kødet** med køkkenrulle. Brun på begge sider i halvdelen af olien i en meget varm stegegryde. Krydr med salt og peber. Kom **kødet** i et ovnfast fad med øl.

Steg løg og bladselleri eller fennikel i grove stykker i olien i gryden ca. 5 min.

Læg i fadet sammen med **kødet**, og skub dem lidt ind under det.

Læg låg på fadet, eller dæk med sølvfolie.

Sæt fadet i ovnen, og tænd den på 150 grader. Bag ca. 3 timer til **kødet** er mørt, og rør i fadet efter en time. Tilsæt sveskerne den sidste time.

Hæld sovsen fra retten, og mål, hvor meget væske der er. Jævn sovsen til passende konsistens med roux eller en opbagning.

Drys ristede mandler i retten, og smag til med salt og peber.

Røde grøntsager med kirsebærvin - ca. 4 portioner. Fint tilbehør til f. eks. hakkebøf, oksekødspølser eller en svinekotelet

400 g rødbeder 200 g rødkål 1 rødløg 0,5 dl olivenolie 1-2 dl kirsebærvin eller portvin Eller ca. 0,5 dl kirsebæreddike og 0,5 sød rød saft Kog rødbederne i rigeligt vand ca. 45 minutter, til de er møre. Mærk efter med en spids kniv eller kødnål. Kom rødbederne i koldt vand og grib skrællen af. Skær rødbederne i terninger eller strimler.

Snit kålen fint. Snit løg fra top til rod i fine skiver.

Varm en wok og steg kålen sprød i olie.

Tilsæt vin eller en blanding af eddike og saft og varm op. Tilsæt rødbederne til wokken og smag til med salt og peber.

Kaffe og cognac-cupcakes - 12 almindelige muffins eller 24 små muffins)

3 æg 150 g sukker 225 g hvedemel 2 tsk. bagepulver 5 g salt 0,5 dl cognac eller brandy 0,5 dl stærk espresso 1,25 dl neutralt smagende olie Glasur: 100 g flormelis ca. 2 tsk. cognac

eller espresso Pisk æg og sukker skummende og tykt ca. 10 min. med en håndmikser. Bland mel, bagepulver og salt og sigt det i æggemassen skiftevis med cognac og espresso. Hæld gradvist olien i dejen.

Fyld muffinforme tre fjerdedele med dej og bag små muffins ca. 12 min. og almindelige ca. 20 min. i en 175 grader varm ovn. Stik i en kage med et træspid: Er der rå dej på skal kagerne bage videre.

Afkøl på bagerist. Rør en cremet glasur og sæt en klat på hver kage.

modernetider@information.dk .

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Spis og red klimaet

15. juni 2013, Information, Sektion 3 (Omstilling), Side 46, 760 ord, Id: e3d67fc3

Vi smider hvert år mere end en halv million ton spiselig mad ud. Det har en række organisationer, bevægelser og virksomheder besluttet at gøre noget ved.

Henter billede...

Det anslås, at 303.000 ton spiselige fødevarer hvert år kasseres i fødevaresektoren, mens de danske husstande årligt smider 237.000 ton mad ud. Dermed er det samlede madspild i Danmark 540.000 ton hvert år, hvilket ifølge landbrugets interesseorganisation Landbrug & Fødevarer svarer til et spild på 16 mia. kr., når moms og afgifter medregnes. Som forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad skriver i sin kampagne rettet mod elever i folkeskolen: et sås, at 303.000 ton spiselige fødevarer hvert år kasseres i fødevaresektoren, mens de danske husstande årligt smider 237.000 ton mad ud. Dermed er det samlede madspild i Danmark 540.000 ton hvert år, hvilket ifølge landbrugets interesseorganisation Landbrug & Fødevarer svarer til et spild på 16 mia. kr., når moms og afgifter medregnes. Som forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad skriver i sin kampagne rettet mod elever i

folke-s k o -len: »Selvom det slider på både økonomi og miljø, hælder hver dansker årligt 63 kilo mad direkte ned i skraldespanden.

Det svarer til, at vi - alene i Danmark - kasserer mad til en hel million mennesker - hver dag.« Bevægelsen, der i dag er det største frivillige forum i kampen mod spild af fødevarer, forsøger at ændre danskernes syn på mad. Blandt andet ved overtale supermarkederne til at sælge mad nær udløbsdato til nedsatte priser, tilbyde kasseret frugt og grønt til billige priser, undgå mængderabatter og sikre en bedre udnyttelse af Se vo det s de på både ø o nomi og miljø, hælder hver dansker årligt 63 kilo mad direkte ned i skraldespanden.

Det svarer til, at vi - alene i Danmark - kasserer mad til en hel million mennesker - hver dag.« Bevægelsen, der i dag er det største frivillige forum i kampen mod spild af fødevarer, forsøger at ændre danskernes syn på mad. Blandt andet ved overtale supermarkederne til at sælge mad nær udløbsdato til nedsatte priser, tilbyde kasseret frugt og grønt til billige priser, undgå mængderabatter og sikre en bedre udnyttelse af overskydende mad - eksempelvis ved at tilbyde varerne til hjemløse, foreninger og offentlige institutioner.

Skrald er mad

Med i flere initiativer er også supermarkeds kæden Coop. De danske supermarkeder står for 8,5 procent af det samlede danske madspild og er derfor vigtige aktører i bestræbelserne på at få gjort noget ved problemet.

Coop har således vedtaget, at deres 1.200 danske butikker i første omgang skal reducere spildet af mad med 10 procent om året over de næste to år.

Et andet initiativ for at stoppe det enorme spild af ressourcer er de såkaldte skraldere - dem, der efter butikkernes lukketid indsamler kasseret mad fra containere og affaldsbeholdere.

I dag er der skralderinitiativer i en lang række danske pe a ede stå o 8,5 p oce t a det samlede danske madspild og er derfor vigtige aktører i bestræbelserne på at få gjort noget ved problemet.

Coop har således vedtaget, at deres 1.200 danske butikker i første omgang skal reducere spildet af mad med 10 procent om året over de næste to år.

Et andet initiativ for at stoppe det enorme spild af ressourcer er de såkaldte skraldere - dem, der efter butikkernes lukketid indsamler kasseret mad fra containere og affaldsbeholdere.

I dag er der skralderinitiativer i en lang række danske byer, ligesom der eksisterer blogs, facebooksider og flere guider med gode råd til skraldere.

Også i Miljøministeriet er der kommet skarpt fokus på det enorme spild. I 2011 lancerede ministeriet Initiativgruppen imod madspild, hvor offentlige myndigheder, private organisationer og en lang række danske virksomheder samarbejder for at modarbejde spildet og oplyse om konsekvenserne af spild. Som initiativgruppen skriver: »Det koster miljøet dyrt, at så meget mad går til spilde. For hver gang vi smider et kilo oksekød ud, spilder vi samtidig 46 kilo ressourcer, som er tabt ved produktionen af **kødet**. På samme måde spilder vi 3.400 liter vand, hver gang vi smider et kilo ris ud.« Problemet er langt fra kun dansk.

FN skønner, at der på globalt plan smides 1,3 mia. ton fødevarer ud årligt. Det svarer til en tredjedel af, hvad der bliver produceret.

jel@information.dk jel@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Værs'go' og spis

31. august 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 693 ord, Id: e3f22af5

Vildt er meget mere end bare waldorfsalat og flødesovs.

At gå på jagt er blevet det nye golf. Mange tager jagttegn og nedlægger dyr, men der bliver ikke spist så meget vildtkød endnu.

Henter billede...

To nye kokebøgers forsider ligner umiddelbart hinanden. De er mørke og rustikke og titlen Vildt står med store hvide bogstaver.

Men bøgerne er kulinarisk forskellige. De repræsenterer forskellige køkkener, der hver især kan have sin berettigelse i forskellige sammenhænge og som variation, når vi skal spise vildtkød.

Vildt kan være en lokal spise og en sæsonvare.

Sæsonen starter 1. september, og de næste mange måneder kan vi få dådyr, kronhjort, fasaner, ænder, skovduer, harer m. m. Selv om klassisk vildt med flødesovs, waldorfsalat og sukkersyltede tyttebær kan være 'noget', er der mange andre muligheder.

Det giver begge kogebøger et bud på.

Bøger om vildt

Kokken Rasmus Grønbech har i sin bog 75 retter og dejlige madideer med de almindelige vildttyper, men her er også snepper og skovduer. Maden er fyldt med krydderier, urter, grøntsager og frugter som f. eks.

hvedeøl, kaffe, vinblade, rabarber, dild, havesyre, lakridsrod og gran: Krydringer, der er oppe i tiden på mange restauranter og sjove at gå i køkkenet med.

Christine Bille Nielsen og Trine Krebs har skrevet en kogebog med opskrifter på vildt til hverdagskøkkenet. Her er opskrifter på retter med hjortearterne rå-, då- og krondyr, fasan, due og almindelige vildænder: Vildtkød, der er let at skaffe, også i mange supermarkeder. I bogen er f. eks. opskrift på vildand i thaicurry, vildt pyt i pande, mulligatawny med fasan og æbletopping, dyresaltimbocca, dyrewok, pita med vildtshawarma, rugpizza med marineret vildtkød og vildtdolmere. Her er inspiration til at bruge vildt i retter, vi kender, men som kan få mere kraft og saft ved brug af vildtkød.

Hjortehakkebøffer med bacon, stegt blomkål og karrydressing 400-500 g hakket vildtkød 4 skiver bacon 1 spsk. + 2 spsk. olivenolie salt og peber 600 g blomkål 1 håndfuld estragon 4 dl syrnet fløde eller cremefraiche 1 ts. karry Tilbehør: grøn salat og kogte kartofler Form **kødet** til fire hakkebøffer ca. 3 cm høje. Slå en skive bacon omkring siderne af hver bøf, og hold enderne sammen med tandstikker eller kødtråd.

Brun bøfferne på begge sider i en spsk.

olie på en pande, og steg dem også på siderne, så baconen bliver sprød. Krydr med salt og peber. (Som tommelfinger regel steger man hakkebøffer 1 minut pr.

mm i tykkelse).

Skær blomkålen i små buketter. Steg dem i to spsk. olie på en pande ved høj varme i starten, så de får lidt farve.

Skru ned for varmen, og steg dem i 7-8 minutter, til de er møre, men stadig har godt bid. Krydr med salt og peber, og anret dem på et fad. Drys med hele blade estragon.

Rør syrnede fløde med karry og salt. Smag til, så du kan lide den, men lad den være lidt stærk.

Servér hakkebøfferne med stegt blomkål, karrydressing, salat og kartofler.

Kilde: Vildt - med 85 opskrifter på hverdagsmad med vildt, af Christine Bille Nielsen og Trine Krebs. 232 sider, 300 kr.

Lindhardt og Ringhof. s. 26.

Braiseret kronhjort med røget maltwhisky og mørk chokolade 1-2 kg kronhjortekød uden ben, f. eks. bov, nakke eller skank lidt olivenolie 1 dl røget maltwhisky 1 dl tør kraftig rødvin 2 spsk. mørk balsamico 1 dl kraftig vildtfond 50 g mørk chokolade 100 pct.

50 g koldt smør evt. 1 citron Drys: 20 perleløg og 100 g røget bacon Tilbehør: Knoldselleripuré (mos) Skær hjortekødet i 2x2 cm store tern og krydr godt med salt og peber. Kom olie i en meget varm gryde. Kom ternene i og steg dem gyldne på alle sider. Tilsæt whisky og flambér.

Tilsæt rødvin og lad det koge helt ind. Hæld balsamico og vildtfond ved.

Kog hurtigt op, skru ned og lad **kødet** småkoge under låg i ca. 1 time.

Tag gryden fra varmen og pisk den finthakkede chokolade og smørtern i saucen med et piskeris. Smag saucen til med salt, friskkværnet peber og evt.

en anelse citronsaft. Drys med stegte bacontern og perleløg (på billedet ser de let kogte ud) lige før servering. Servér med knoldselleripuré.

Kilde: Vildt på gaflen af Rasmus Grønbech, 176 sider, 300 kr. Politikens forlag, s. 20.

modernetider@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Frikadelle

17. august 2013, Information, Sektion 2 (Moderne), Side 5, 569 ord, Id: e3ec0205

[frega'dæle] Substantiv, fælleskøn. Stegt bolle af (**kød-ell. fiske-**) fars.

I denne uge centrum for den politiske debat ' Frikadellekrigen' efter statsminister Helle Thorning-Schmidt kom for skade at sige, at hun skam håbede, at de danske børneinstitutioner stadig ville servere frikadeller e Moderne Tider Samtidsencyklopædi.

Henter billede...

Frikadeller er desværre ikke nogen dansk opfindelse. Vi kan ellers godt lide at omtalen dem som sådan eller i hvert fald som en slags nationalret, men faktisk har stort set alle lande i verden en frikadellelignende ret - hakkekød, et par æg, lidt mel og så salt og peber.

Ok, det er ikke alle lande, der har kombinationen af kalv og flæsk, men den findes i de fleste køkkener, der **spiser** svin, og det er formentlig her, vi som svineproducerende nation skal finde den tro på, at frikadellen skulle være noget helt særligt dansk. Vi elsker svin, og er der én ting, vi har været særlig gode til de seneste par hundrede år, er det at producere og spise svin. Næsten alle de retter, vi almindeligtvis taler om som nationalretter, indeholder opfindsomme kombinationer af alle tænkelige dele fra grisen.

Men madkultur spiller en vigtig rolle i alles kulturelle selvforståelse og nationale identitet, og derfor rejser madvaner meget rundt på kloden. Noget af det vi som mennesker er allermest konservative og tro over for, er vores madvaner, så det har alle dage været naturligt for immigranter, at tage traditionerne med sig, når de søger nye horisonter.

Frikadellens historie går lang tid tilbage, og oprindelsen skal slet ikke findes på disse kanter. De første oplysninger om frikadellen er fra den romerske kogebog fra omkring Jesu fødsel ved gourmeten Apicius. Heri findes en del pølseopskrifter, hvor man brugte fars, som man stoppede i tarme og det er den fars, der så havnede på panden for sig selv - hårdt stegt med bindemidlerne æg og mel. Senere i arabiske kogebøger fra Andalusien i Spanien fra omkring år 1200 omtales pølser og kødboller, og her bruges betegnelsen ' kebab'. Herfra spreder det sig til resten af verden som Köfte (Mellemøsten/ Grækenland), cevapcici (Balkan), kötbullar (Sverige), polpetti (Italien), bitok (Rusland), rissole (England), klopse (Tyskland), croquette (Frankrig) eller bare meatballs som amerikanerne kalder dem.

I Danmark omtales en ret, der minder om frikadellen, første gang omkring 1280 i et kokebogshåndskrift, hvor der beskrives en fars af hønse-og svinekød, der formes og koges til boller. Senere, i Anna Weckers kokebog fra 1616, forekommer Klosser (bolle/ klump). Men det er først i Wigants kokebog fra 1703, at der findes en opskrift på retten Fricadeller, der består af lammekød, som formes som lange fingre og koges. Den stegte Fricadelle omtales først ca.

150 år senere i Mangors kokebog fra 1850, og her formes den med en ske og steges i smeltet talg fra kalv eller lam, og så ligner frikadellen lige pludselig meget fint de andre nationers.

Til gengæld synes den brune sovs, de hvide udkogte kartofler og det sure, der som regel ledsager frikadellerne, at være en dansk tradition. Den må vi godt beholde.

Eller i hvert fald i Norden, for i IKEA's cafeterier har vi opdaget, at köttbullarna serveres med noget, der minder mistænkeligt meget om udkogte kartofler, brun sovs og surt. Nuvel, men så navnet, det synes vi at være alene om, hvilket til gengæld er en uløst gåde. Måske stammer det fra det franske ord Fricasse, der i 1611 bliver defineret som: »- alt hvad der steges på en pande«, eller måske kommer det via tysk eller nederlandsk fra italiensk frittella: (en slags) æbleskive.

Det er uklart, men i hvert fald er der ikke andre lande, der omtaler deres kødboller som frikadeller, og der er formentlig heller ikke andre lande, der kan starte en ' Frikadellekrig'.

- De første oplysninger om frikadellen er fra den romerske kokebog fra omkring Jesu fødsel ved gourmeten Apicius (billeder)
- Først i 1703 bliver frikadellen nævnt i en dansk kokebog

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

På besøg i det finske verdenskøkken

9. november 2013, Information, Sektion 2 (Moderne Tider), Side 18, Katrine Klinken..., 704 ord, Id: e414510b

Værs'go' og spis.

Henter billede...

Da jeg for fem år siden besøgte Helsinki, blev jeg fascineret af den traditionelle madkultur, der bygger på lokale råvarer med kulinarisk indflydelse fra de russiske og svenske naboer: krebsegilde, lokale røgede fisk, sprøde bagte knækbrød, masser af tyttebær, blåbær og svampe fra de store skove. Jeg nød også smagen af vorschmack - en gryderet med hakket lammekød og ansjoser, der koger i fem timer, og hvortil der serveres kartoffelmos og syltede agurker, rødbeder og cremefraiche. Og den lokale specialitet: kalakukko fra Østfinland, der er fisk og flæsk indbagt i rugdej.

Ny international påvirkning

På et nyt besøg i Finland her i efteråret oplevede jeg med hjælp fra lokale madvenner, at landet kulinarisk har udviklet sig, som man ser det mange steder i verden - ikke mindst på restauranterne i København.

Närproducerat og kortrest mat er en trend, der er international.

Den kulinariske skole Perho i Helsinki, der bl. a. uddanner kokke, har bistader på taget, og grønsagerne til undervisningen kommer fra en lokal økologisk gård og er derfor i sæson. Det er ellers ikke, fordi økologi er slået så meget an i Finland som herhjemme.

Et stykke uden for Helsinki ligger den store Malmgård med 15 års økologisk erfaring. Her dyrkes gamle kornsorter som f. eks. emmer, der forarbejdes til pasta og bruges i gårdens bryggeri til godt øl. En meget stor elg var lige nedlagt, da vi kom forbi, og **kødet** serveres for gæster og laves til pølser og andet godt til gårdbutikken.

Malmgård har også sine egne krydderiblandinger, syltetøj, honning etc. Et forbilledligt foretagende.

Slow Food har etableret flere steder i Finland og afholder en række tilbagevendende events, f. eks. et stort marked i Fiskars med lokalt produceret mad og med 7.000 besøgende i år. I Helsinki har man i et par år haft en rooftop garden for at vise, at selv på forblæste tage i en by så lang mod nord kan planterne trives og blive gode og velsmagende. Især skulle dilden være ekstra velsmagende. Hvert efterår bliver planterne flyttet til en almindelig have, og al jorden flyttet, så den ikke blæser væk i løbet af vinteren.

Restaurantmad

Et par nyere spisesteder i Helsinki har en køkkenfilosofi om at bruge lokale råvarer i sæson gerne direkte fra avlerne eller producenterne. De skal bearbejdes håndværksmæssigt, så de får optimal smag. Man anvender mindre og billigere udskæringer af **kød**, og det er et køkken, der er lokalt og internationalt på samme tid. Filosofien og måden at lave maden på har jeg oplevet flere steder i verden. Jeg synes om det, for selv om de køkkentekniske metoder kan være ens, ligger hele forskellen og oplevelsen i udgangspunktet i lokale råvarer.

Hjemme laver vi nok ikke lige en skive af roe fermenteret i egen skræl med snegl, saltet gåsebryst skåret i tynde skiver med lokale svampe, kartofler fra Gobbas gård med speciale i gamle kartoffelsorter, artichoke (på svensk svedje roe) med salvie, sprødt lav, bouillon af kantareller og syre fra skoven osv. Fine kulinariske ideer som kan inspirere til at tænke mere smag ind i et enklere hjemmekøkken.

Her er opskrift et finsk mørkt brød lavet af danske råvarer:.

Sødt maltbrød med rug

0,5 liter kærnemælk, ymer eller tykmælk 0,5 liter vand 15 g økologisk gær 2 spsk. mørkt maltmel fra Aurion 3 dl mørk sirup eller honning 1 spsk. groft salt 500 g groft økologisk rugmel ca. 750 g økologisk hvedemel evt. havregryn til formene Til pensling: 3 spsk. vand og 3 spsk. sirup eller honning Rør alle ingredienserne godt sammen, og ælt dem igennem. Dæk dejen til, og lad den hæve natten over i køleskab eller et køligt sted.

Smør tre brødforme og drys med lidt mel eller evt. havregryn. Fordel dejen i formene. Glat overfladen af brødene med en våd hånd.

Lad brødene hæve ca. 45 min.

Sæt dem i ovnen og tænd den på 180 grader. Bag brødene i 2 timer.

Mål evt. med stegetermometer - kernetemperaturen skal være 98 grader.

Efter en halv til en hel time pensles brødene med lidt vand og sirup.

modernetider@information.dk.

Fakta: Adresser

Perho Helsinki Culinary School and Restaurant perho.fi Malmgård malmgard.fi Slow Food Helsinki slowfoodhelsinki.com.

Restauranter

Chef & Sommelier, Helsinki chefetsommelier. fi Ask, Helsinki restaurantask. com Bistro Sinne, Borgå bistrosinne. fi.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.